

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-con-foie-y-sal-mald%c3%b3n.html>

Solomillos con foie y sal maldón

INGREDIENTES

4 porciones de solomillo de vaca no muy grandes.
200 gramos de foie de pato.
100 gramos de mantequilla o aceite de oliva
Sal Maldón
Pimienta

PREPARACIÓN

Corta el foie en cuatro filetes pequeños, algo menores que los solomillos.

En una sartén, saltea con mantequilla o aceite los solomillos, dejándolos un minuto por ambos lados. Rocía la sal Maldón y pimienta negra recién molida al gusto por encima y reserva al calor.

En la misma sartén, muy caliente, saltea rápidamente (15 segundos por cada lado) los filetes de foie. Tras salpimentar colócalos encima de los solomillos.

Nota:

Si quieres puedes acompañarlos con una salsa de vino de Oporto o cualquier otro semidulce.

Para ello vierte medio vaso de vino en la sartén, añade el jugo que hayan soltado los solomillos y déjalos reducir la salsa unos minutos hasta que se caramelicé. A continuación salsea con esta salsa los solomillos montados con el foie encima.