

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-buey-estofado-al-aguardiente.html>

Solomillos de buey estofado al aguardiente

INGREDIENTES

5 lonchas de tocino fresco
5 zanahorias
1 vaso y medio de vino blanco
1 pimiento verde
1/2 kilo de solomillo
1 cebolla troceada
1/2 vaso de aguardiente
3 patatas
1 vaso de caldo
1 diente de ajo
2 cebollas
Pimienta
Sal

PREPARACIÓN

Sazonar la pieza de solomillo con sal y pimienta, rehogándola a continuación en una cazuela con el tocino fresco cortado en trocitos finos.

Cuando la carne esté dorada se añaden la cebolla y las zanahorias picadas, un vaso de caldo, un vaso y medio de vino blanco, un poco de perejil y se deja hervir durante unos 30 minutos.

Retiramos la carne de la cazuela y pasamos la salsa por el pasapurés.

Cortar la carne en lonchas finas. Disponerlas sobre una fuente y flamearlas con medio vaso de aguardiente.

Servir acompañando con unas patatas panadera en aceite de oliva con un diente de ajo cortado en láminas, cebolla y pimiento verde cortados en juliana fina