

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-ternera-al-vino-tinto.html>

Solomillo de ternera al vino tinto

INGREDIENTES

200 grs. de solomillo de ternera por persona
2 cebollas medianas
2 zanahorias
2 troncos de apio
150 grs. de beicon
400 grs. de champiñones
Medio litro de vino tinto
Medio litro de caldo de carne
Laurel a su gusto
Tomillo a su gusto
Pimienta a su gusto
1/2 cucharadita de azúcar
100 Dl. de aceite
100 grs. de mantequilla
25 grs. de harina

PREPARACIÓN

Mantener el solomillo entero durante uno o dos días en adobo con sal, pimienta, hierbas y vino tinto.

En el aceite y la mantequilla mezclados rehogar las cebollas, zanahorias y el apio finamente picados y las hierbas aromáticas. Incorporar la harina y sin que llegue a dorarse añadir el medio litro de vino tinto, previamente reducido a la mitad y el caldo.

Se deja cocer por espacio de una hora hasta obtener una salsa con las consistencia deseada.

Añadir a esta cocción las puntas y nervios del solomillo. Añadir sal y un poco de azúcar para matar el ácido del vino.

Aparte se rehoga el beicon, las cebollitas y los champiñones y se incorpora a la salsa.

Se fríen los solomillos, previamente cortados en trozos de unos 200 gr. por persona. Se escalopan y se napan con la salsa bien caliente.

Se acompañan de verduritas , patatas, etc.