

**Libreta:** Carnes  
**Creado:** 24/03/2018 22:35  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/solomillos-a-la-sal-con-salsa-roquefort.html>

---

## Solomillos con foie y sal Maldon

### 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 caramelize. A continuación salsea con esta salsa los solomillos montados con el foie encima