

Dados de Solomillo con Crema de Mostaza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Mantequilla: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Azucar: 1 Pizca

Salsa de soja: 1 cda

Solomillo de buey: 400 grs

Yema de huevo: c/n

Crema de Mostaza

Azucar: 3 Cucharadas

Nata montada: 250 cc

Rabano Picante: 2 cdas

Mostaza de Dijon: 1 Unidad

Polvo de mostaza: 2 cdas

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las papas en cubos de más o menos un centímetro y medio.
- Cortar la carne es cubos de 2 a 2, 5 centímetros.
- En una sartén derretir la *mantequilla* y *dorar* la *cebolla* picada.
- Salpimentar.
- Incorporar la soja y el azúcar.
- Dejar caramelizar.
- En una sartén con aceite y *mantequilla* freír las papas.
- En otra sartén con *mantequilla* y aceite freír la carne
- Lo importante es que quede sellada por todos los lados
- Salpimentar.

Salsa

- Mezclar la *nata* con el azúcar, la **mostaza**, el *rábano* picante, el polvo de **mostaza**, sal y pimienta.

- Servir los dados de carne y *papa*, la *cebolla* caramelizada y acompañar con la salsa de *mostaza* y una yema de *huevo* cruda.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biff-rydberg-med-senapsgradde-dados-de-solomillo-con-crema-de-mostaza>