Pepito de ternera de lux

Ingredientes

Aliño de la rúcula

Aceite de oliva extra virgen:
Vinagre de manzana:
Mostaza a la antigua: 1 cdita.

Para un pepito

Cebolla pochada: 50 g
Aceite De Oliva:
Hojas de Rúcula: 1 Bouquet
Pan de chapata: 1 Unidad
Pimientos del piquillo confitados: 3 Unidades
Solomillo de vaca abierto al medio: 180 g
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Pimienta negra recién molida:
Sal:

Preparación de la Receta

- Tostaremos el pan untado en aceite en la sartén,
- En la misa sartén con unas gotas de aceite doraremos el *ajo* laminado, una vez dorado retiramos el *ajo* y a fuego fuerte marcaremos el *solomillo* por ambos lados, poner a punto de sal y pimienta.
- Untaremos el pan con la pulpa del *tomate*, *sazonar* con aceite de oliva y sal.
- Poner *mostaza*, una capa de *cebolla* pochada, sobre esta los pimientas del piquillo en tiras, cubrimos con el *solomillo*, unas lascas de sal en escamas
- Terminar con la *rucula* aliñada y los ajos fritos.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pepito-de-ternera-de-lux