

Roast beef exprés con gremolata

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Solomillo de ternera: 500 Gramos

Romero y perejil fresco: A gusto

Almendras fritas: A gusto

Lima: 1 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Chalotas: 4 Unidades

Queso muy curado: 80 Gramos

Guindillas cayena: 2 Unidades

Pan de hogaza integral: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Ponemos las chalotas, las almendras, las hierbas frescas, el queso, la *cayena* y un poco de la ralladura de lima en la máquina de triturar
- Picamos todo bien y regamos con un poco de *zum*o de lima, pimienta negra, sal y aceite de oliva virgen extra
- Mezclamos bien y reservamos.
- Cortamos el pan en rebanadas y las tostamos en el horno.
- Cortamos medallones finos de *solomillo*, si lo tenemos cubierto de papel film será más fácil de cortar, y los hacemos a la *plancha* a fuego muy fuerte y sólo por una cara.
- Emplatamos inmediatamente y acompañamos de forma elegante con la gremolata por encima.
- Servimos con tostadas calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roast-beef-expres-con-gremolata>