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 *zumo* 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