

Solomillo Asado Tipo Roast Beef

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Solomillo: 1 y 1/2 Kilo

Echalote glaseado

Azucar: 10 grs

Echalote: 250 grs

Sal: c/n

Mantequilla: 20 grs

Ensalada

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Rabanitos: 8 Unidades

Limon: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Hongo laminado: 100 grs

Rúcula: 200 grs

Marinada

Salsa Inglesa: 50 cc

Aceite de oliva virgen extra: 100 cc

Sal y Pimienta: c/n

Coñac: 200 cc

Salsa Mostaza

Crema: 300 cc

Echalote picada: 4 Unidades

Mostaza: 4 Cucharadas

Jugo de carne del asado: c/n

Preparación de la Receta

Roast Beef

- Mezclar los ingredientes de la *marinada* y untar el **solomillo**.
- Dejar reposar 12 horas en la nevera.
- Marcar en una sartén con aceite hasta que esté bien dorado por todas sus caras.
- Cuando esté dorado meter en el horno a 160 °C durante 20 minutos.
- Retirar y cubrir con papel de aluminio.
- Dejamos reposar 30 minutos.

Echalote

- *Pelar* los echalotes y ponerlos en una cazuela cubierta de agua.
- Añadir la *mantequilla*, la sal y el azúcar.
- Cubrir y dejar que cuezan hasta que se evapore el líquido.
- Dejar que se caramelicen el jarabe e imprimir un movimiento giratorio a la cazuela para que los echalotes se glaseen y caramelicen.

Salsa de mostaza

- Rehogar en una sartén los echalotes picados con la *mantequilla*.
- Añadir la *crema*.
- Reducir a la mitad.
- Añadir la *mostaza* y el *jugo* de carne.
- Reducir hasta obtener la textura deseada.

Presentación

- Lonchar el Roast Beef en láminas muy finas.
- Acompañar de las salsas y la *guarnición* de ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-asado-tipo-roast-beef>