

Solomillo con ensalada de palta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Solomillo: 800 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Orégano fresco: A gusto

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Tomillo: Cantidad necesaria

Guarnición

Cebolla: 1 Unidad

Radiccio rosso: 1/2 Unidad

Rabanitos: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Paltas: 2 Unidades

Vinagreta de frambuesa

Frambuesas: 50 grs.

Aceite Neutro: 80 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre Blanco: 20 cc

Preparación de la Receta

- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Limpie el **solomillo**, retire la piel y un poco de grasa.
- Mezcle el *orégano*, el *tomillo*, el *ajo*, el aceite de oliva y el *jugo de limón*.
- Sobre la parrilla bien caliente coloque el *solomillo* previamente condimentado con sal gruesa y pimienta.
- Pinte con el aceite de hierbas durante la cocción.

Guarnición

- Corte el radicchi rosso en cuartos.
- Pele y corte la *cebolla* en láminas.
- Limpie los rabanitos y corte en láminas. (reserve las hojas)
- Condimente las verduras con aceite de oliva y sal y coloque sobre la *plancha* a grillar por todos sus lados.
- Retire el radiccio y corte en tiras.
- Al final coloque sobre la *plancha* las hojas de los rabanitos rociada con aceite de oliva a *saltear*.
- Pele y corte la **palta** en cubos pequeños.
- En un bowl coloque las verduras grilladas y la *palta*.

Vinagreta de frambuesa

- En un mortero muele la frambuesa junto con el *vinagre* blanco y sal.
- Coloque en un bowl y agregue pimienta y aceite.
- Mezcle hasta emulsionar.
- Al momento de servir condimente la ensalada con la vinagreta.

Presentación

- Sirva el *solomillo* sobre las hojas de rabanitos, acompañe con la ensalada y rocíe con la vinagreta de frambuesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-ensalada-de-palta>