

Solomillo con salteado de setas y crujiente de aceitunas



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Aceite de oliva virgen:

Azúcar moreno: 1 cda

Flores comestibles:

Harina: 100 g

Maicena: 1 cda

Salsa de ostras: 1 cda

Solomillo de ternera: 1 Unidad

Aceitunas negras sin hueso: 100 g

Agua: 200 MI

Brotos:

Caldo de carne: 200 MI

Maicena: 50 Gramos

Salsa de soja: 1 cda

Setas variadas: 400 Gramos

Vinagre de Módena: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Salteamos las setas con la *cebolla*
- Hacemos medallones con la carne y sellamos muy bien por ambos lados
- Terminamos en el horno, si nos gusta la carne al punto, con 4 minutos a unos 200°C estará bien.
- En una batidora mezclamos la *maicena*, la *harina*, las aceitunas negras sin *hueso*, el agua y el aceite.
- Calentamos una sartén antiadherente y colocamos parte de la mezcla y hacemos una galleta
- Esta quedará con muchos agujeros y será muy crujiente.
- Hacemos una salsa de carne derritiendo azúcar moreno y añadiendo un poco de *vinagre* de Módena
- Añadimos caldo de carne, y condimentamos con la salsa de ostras y de soja
- Espesamos con *maicena*.

Para servir

en un plato colocamos un medalló

- N de carne, unas setas y por encima, el crujiente
- Bañamos con la salsa de carne y decoramos con flores comestibles y con brotes.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-salteado-de-setas-y-crujiente-de-aceitunas>