Solomillo de Ternera al Whisky

Ingredientes

Sal fina: c/n
Crema fresca: 100 miliitros
Diente de ajo: 1 unidad
Nuez de mantequilla: 1 Unidad
Romero fresco: c/n
Solomillo de ternera: 2 bifes
Whisky: 1/2 Vaso
Concentrado de carne: 1 cdita
Champiñones: 5 Unidades
Guisantes en conserva: 200 grs
Pimienta: c/n
Sal en escamas: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite, *dorar* el *ajo* machacado.
- Retirar y reservar.
- Mojar con el whisky y flambear.
- Incorporar el concentrado de carne y dejar que reduzca.
- Añadir un chorrito de vino blanco y dejar que siga reduciendo.
- Salpimentar y añadir una cucharada de *crema* fresca.
- Hacer el **solomillo** a la *plancha* con una pizca de aceite, sal en escamas y pimienta.
- Añadir una nuez de *mantequilla* a la salsa de whisky para dar brillo y ligarla bien.
- En otra sartén con aceite, *saltear* el *ajo* que habíamos reservado con los champiñones laminados.
- Cuando se doren, añadir los guisantes escurridos con *romero* y una pizca de vino blanco.
- Servir la carne con la salsa de whisky y los ñoquis como *guarnición*.
- Servir la carne con los ñoquis y la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-ternera-al-whisky-con-noquis-a-la-crema-de-romero