elGourmet

Solomillo, setas y cebollas encurtidas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre: 40 Ml.
Azucar: 1 cda
Fondo oscuro: 200 Ml.
Medallones de solomillo de ternera: 4 Unidades
Pimienta:
Setas shimeji marrones: 1 Manojo
Setas portobello o shitake grandes: 6 Unidades
Trompetas de la muerte: 50 g
Ají panca/tabasco o ají amarillo: 1 cda
Cebollitas francesas: 12 Unidades
Ajo: 1 Diente
Manteca fría: 40 g
Sal:
Setas shimeji blancas: 1 Manojo
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos las cebollas encurtidas. Para ello, calentamos una sartén y salteamos en un poco de aceite las cebollas cortadas a la mitad. Luego, agregamos el azúcar, el vinagre y el ají. Cocinamos hasta que las cebollas queden impregnadas con el picante.
- Luego, en una sartén bien caliente con aceite de oliva, sellamos la carne, previamente salpimentada, por ambos lados.
- Retiramos y reservamos en una placa de horno.
- En esa misma sartén agregamos el fondo oscuro y la manteca fría y emulsionamos.
- Cocinamos la carne en un horno precalentado a 200°C durante 4 minutos.
- Mientras tanto, vamos a saltear las setas con un chorrito de aceite de oliva y un poco de ajo picado. Salpimentamos.
- Para terminar, emplatamos el **solomillo** con las setas y las cebollitas.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-ternera-con-hongos-y-cebollas