Solomillo en masa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Endibias: 2 Unidades
Martini seco: 50 cc
Orégano fresco: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.

Salsa

Jugo de Limón: 1 cdita.
Sal: A gusto
Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Frutos rojos: 150 grs.
Echalote: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vino Tinto: 100 cc

Solomillo

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Manteca derretida: Cantidad necesaria
Masa para tarta: 1 Lámina
Solomillo de cerdo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza en grano: A gusto

Preparación de la Receta

Solomillo

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las pieza de carne.

- Retire de la sartén, deje bajar la temperatura, salpimiente, unte con *mostaza* y envuelva con la masa de *hojaldre*.
- Acomode en una placa enmantecada, pincele la masa con *manteca* derretida y lleve al horno precalentado a 180º hasta completar la cocción.

Guarnición

- Separe las hojas de las endibias.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las endibias.
- Incorpore el azúcar y saltee unos segundos.
- Vierta el Martini y deje reducir.
- Condimente con *orégano* fresco, sal y pimienta.

Salsa

- Pique finamente la échalote.
- Aplaste los granos de pimienta con la hoja del cuchillo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la échalote.
- Agregue el vino tinto y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore los frutos rojos, granos de pimienta machacados, el *jugo* de *limón*, sal y deje reducir unos minutos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de **solomillo**, de lado las endibias y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-en-masa