

# 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 180° 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>