

Solomillo, Trigueros y Paté de Tomates



Ingredientes

Agua: c/n

Azúcar moreno: 1 cda

Espárragos: 1 Manojó

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 3 Unidades

Vino Tinto: 20 cc

Sal en escamas: c/n

Solomillo de ternera: 180 grs

Vinagre Balsámico: c/n

Avellanas: 80 grs

Chile: 1 unidad

Fecula De Maíz: 1 cda

Hojas de Shiso: c/n

Mantequilla: 20 grs

Caldo de carne: 200 cc

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén poner aceite de oliva para *saltear* el *ajo* fileteado, el *chili* y los tomates cubeteados.
- Agregar el azúcar, las avellanas y *condimentar* con sal, *vinagre* y triturar.
- Tiene que quedar una *crema* pesada que emulsionaremos con aceite suave
- Reservar.
- Cortar los espárragos y los asar a la parrilla con aceite, sal y pimienta.
- Salpimentar los trozos de carne y sellar bien de cada lado.
- Llevamos al horno a 180 °C durante cuatro minutos
- Con los jugos de la sartén (una vez tirada el aceite que usamos para freír la carne) hacer una salsa.
- Echar dentro la *mantequilla* y desglasar con vino tinto.
- Cuando el alcohol evapore, agregar el caldo y cocinar unos minutos.
- Espesar con fécula de maíz previamente hidratada con agua o caldo frío.
- Salpimentar y reservar.
- Servir la carne con los espárragos, paté de tomates y salsa.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-trigueros-y-pate-de-tomates-y-avellanas>