



SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE VINO TINTO

DIFICULTAD PREPARACIÓN
Intermedio 15/20 min

COCINADO
20 min

Ingredientes

Solomillo de ternera: 500 gr (3 medallones en este caso)

Caldo de carne: 600 ml

Vino tinto crianza: 400 ml

Cebolla: 1

Puerro: 1

Zanahoria: 1

Maizena: 2 cucharadas

Agua: ½ vasito

Aceite de oliva: 4 cucharadas

Laurel: 1 hoja

Romero o tomillo fresco: 1 rama

Sal y pimienta



Preparación

1. En una cazuela baja y ancha calentamos 4 cucharadas de aceite de oliva. Agregamos la cebolla, el puerro y la zanahoria bien picaditos, el laurel, el romero y dejamos pochar a fuego lento durante 15-20 minutos.
2. Salpimentamos y vigilamos para que no se queme la verdura. Vertemos el caldo de carne, removemos y añadimos las dos cucharadas de Maizena disueltas en medio vasito de agua fría.
3. Retiramos el laurel y la rama de orégano. Trituramos con ayuda de una batidora la verdura.
4. Cuando hayamos conseguido una salsa uniforme, la mantenemos a fuego lento para que vaya espesando. Añadimos ahora el vino tinto y lo dejamos durante 5-10 minutos para que se evapore el alcohol. Probamos de sal y pimienta.
5. En una sartén o parrilla al fuego con aceite sellamos la carne salpimentada.
6. Es momento de incorporar los solomillos en la salsa. Tienen que quedar los más cubiertos posible. Tapamos la cazuela y dejamos cocinar a fuego lento durante 20 minutos. La carne queda jugosa y la salsa con un toque a vino no demasiado fuerte.
7. Servir con unas patatas cocidas o con arroz.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Solomillo de ternera con salsa de vino tinto	Carnes	01	21-10-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.