



Solomillo de ternera con salsa de vino tinto

Ingredientes: (para tres raciones)

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.