

Creador: Comerco **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Para los carnívoros de paladar exquisito. ¿Te animas a probarla y nos cuentas?

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Medallones de solomillo Comerco
- 4 (80 gramos/cada una) de Láminas de foie Comerco
- Tabasco Comerco
- 4 Chalotas Comerco
- 1 litro de Oporto Comerco
- 1/2 litro de Caldo de carne Comerco
- 100 gramos de Mantequilla Comerco
- Aceite de oliva Comerco
- Sal Comerco
- Sal Maldón Comerco
- Pimienta Comerco

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN DE LA SALSA: Pelamos las chalotas y las troceamos muy finas. Las sofreímos en una olla con un poco de aceite de oliva y le agregamos el oporto, cuando estén listas. Dejamos que el oporto reduzca más de la mitad y le añadimos el caldo de carne (dejamos que reduzca en la misma proporción). Corregimos de sal y pimienta. Subimos el fuego, añadimos la mantequilla troceada. Con ayuda de una varilla, batimos hasta que la salsa quede bien ligada. Retiramos del fuego.

Paso 2

ELABORACION DEL SOLOMILLO DE TERNERA: Mezclamos un chorrito de aceite con unas gotas de tabasco y, con ayuda de un pincel, pintamos los medallones de solomillo. Marcamos los medallones con un chorrito de aceite en una sartén, a fuego alto. A continuación, los horneamos 10 minutos para terminar de hacer la carne

(al gusto). Marcamos el foie en una sartén siguiendo el mismo procedimiento.

Paso 3

MONTAJE DEL PLATO: Ponemos de nuevo la salsa en el fuego y la volvemos a emulsionar con las varillas y seguidamente se la añadimos al centro del plato. Colocamos encima el medallón de solomillo. Hacemos otro piso con el escalope de foie y echamos sal maldón. Recuperamos la salsa y le damos un golpe de calor y emulsionamos con las varilla