Solomillo de Ternera con salsa rápida de manzana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
A mi me gusta hecharle una ramita de canela partida para aromatizar mas el plato

Descripción:

El solomillo es una pieza de carne procedente de la parte lumbar, alojado entre las costillas inferiores y la columna vertebral; más concretamente, encima de los riñones y debajo del lomo bajo; de ahí el nombre de so-lomillo. Se entiende por solomillo la pieza correspondiente al vacuno o al porcino, pues en otros animales el músculo es tan pequeño que no se despieza separadamente. El solomillo se considera en la cocina una pieza selecta de carne que se prepara de diversas formas

Ingredientes para 5 personas :

- 800g de solomillo
- 2 manzanas,
- 2 naranjas
- 2 dientes de aj
- 1 rama de pereji
- 4 cucharadas de mantequilla,
- aceite
- sal
- pimienta

Preparación:

Paso 1

Picar fino el perejil y los diente de ajo; cortar la carne en 4 filetes y adobarla con el ajo perejil y pimienta molida y una cucharada de aceite y dejar macerar 2 horas; pelar y cortar en dados las manzanas y exprimir las naranjas; calentar 2 cucharadas de mantequilla con un poco de aceite poner sal a la carne y sofreír los filetes por los dos lados añadir los dados de manzana al caldo de la maceración el zumo de naranja y cocer a fuego lento 10 mm agregar el resto de la mantequilla y dejar cocinar otros 4 mm y listo.