

Solomillo de ternera en salsa de trufas



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Miquel Tamarit



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 solomillitos de ternera o de cerdo
- 200 ml. de caldo de carne
- 20 gr. de trufas en conserva con su jugo
- 250 ml. de nata
- aceite de oliva • pimienta • sal

Preparación:

Paso 1

Comenzamos salpimentando los solomillitos y los doramos por ambos lados en una sartén antiadherente. Cuando tomen color, los retiramos y los mantenemos en caliente (horno, por ejemplo). Mientras tanto preparamos la salsa de trufa. Ponemos en la misma sartén con la grasa de la ternera incluida el caldo de carne junto con las trufas y su jugo y dejamos cocer a fuego medio hasta que reduzca a una salsa ligeramente espesa. Pasamos esta salsa por el chino y volvemos a ponerla en la sartén. Entonces, añadimos la nata y volvemos a dejar reducir. Salpimentamos de nuevo y damos un par de vueltas en la salsa hirviendo a la carne.