

SOLOMILLO DE TERNERA M.G. CON SALSA DE BOLETUS DE SORIA Y ESCALOPE DE FOIE DE VILLAMARTÍN

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

- 800 gr- de Solomillo
- 400 gr. de Boletus
- Jugo de carne
- 100 ml. de Pedro Jiménez
- 4 escalopes de Foie
- Cebollino para decorar



PROCEDIMIENTO

1º) Limpiamos el solomillo y lo envolvemos en papel film para darle forma redondeada.

2º) Lo cortamos en cuatro trozos y los marcamos en una sartén a fuego fuerte, lo retiramos y añadimos los boletus, seguidamente echamos el vino, lo dejamos reducir un minuto y añadimos el jugo de carne.

3º) En otra sartén marcamos los escalopes de foie a fuego vivo y reservamos.

PRESENTACIÓN

En el fondo de un plato colocamos la salsa de boletus y vino, encima el solomillo y el escalope de foie y por último añadimos más salsa y ponemos cebollino picado.