

SOLOMILLO A BAJA COCCION CON SALSA DE TRUFA



INGREDIENTES

6 medallones de solomillo de ternera

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

SALSA DE TRUFA NEGRA

2 chalotas

6 champiñones grandes

2 trufas negras

100 g jugo de trufa

200 g nata

Aceite de oliva

Sal

ENSALADA DE PATATA, PANCETA Y ROMERO

50 g aceite de oliva virgen extra

4 chalotas

40 g miel

20 g vinagre de sidra

4 patatas rosas

200 g panceta

200 g caldo de carne

Sal

Romero

MODO DE HACERLO

SOLOMILLO A BAJA COCCIÓN

Sazonar los solomillos y dorar en una sartén muy caliente con un poco de aceite. Poner en un recipiente de horno y cubrir con aceite de oliva. Hornear a 50° durante 1 hora. Retirar del aceite.

SALSA DE TRUFA

Pelar las chalotas y picar. Limpiar y picar los champiñones. Rehogar las chalotas con un poco de aceite y una pizca de sal, añadir los champiñones y rehogar hasta que se evapore el agua que suelten. Añadir las trufas laminadas, el jugo de trufa y la nata y cocer hasta que se reduzca a la mitad.

ENSALADA DE PATATA, PANCETA Y ROMERO

Templar al fuego el aceite. Añadir el romero y dejar enfriar. Rehogar las chalotas picadas en un poco de este aceite y añadir la miel y el vinagre. Dejar templar. Agregar el resto del aceite. Sazonar. Cortar las patatas en rodajas gruesas sin pelar y la panceta en tacos. Saltear los tacos de panceta hasta que estén dorados. Añadir las patatas y dorar a fuego fuerte. Cubrir con el caldo de carne y cocer hasta que las patatas estén blandas. Verter el aliño sobre las patatas templadas.

Servir los solomillos con la ensalada de patata y acompañar con la salsa de trufa.

VARIANTES

Esta técnica se puede realizar con cualquier carne, ave o pescado y quedan más jugosos.

Otras guarniciones: pastelitos de guisantes, patatas rellenas de tuétano, tejas saladas,...

Otras salsas: al Pedro Ximénez, de grosella, de setas,...

CONSERVACIÓN

Después de hornear se puede reservar el solomillo dentro del aceite hasta 2 días en nevera.

La ensalada es de consumo inmediato.

La salsa se conserva hasta 4 días en la nevera y admite congelación de 3 meses.