

SOLOMILLO



Ingredientes

- ❖ 1 copa de Pedro Ximénez
- ❖ 2 chalotas
- ❖ Sal
- ❖ aceite de oliva
- ❖ pimienta
- ❖ 2 cucharadas de harina de maíz
- ❖ 0,5 litro de fondo oscuro
- ❖ 800 gr. De solomillo de ternera, 4 rodajas

Elaboración de la receta

1. Primero, vamos a ir preparando la salsa. Para ello, **pelamos las chalotas y las cortamos en brunoise fina, muy chiquitita.**
2. **Ponemos en un cazo a pochar la chalota con un chorrito de aceite de oliva**, que ablande y coja colorcito. Removemos de vez en cuando, esto nos llevara unos 5 min.
3. Cuando esté, **agregamos el Pedro Ximénez y 3/4 partes del caldo** (hecho con 500 gr. restos de carne (huesos, trozos feos, etc), 2 cebollas, 2 zanahorias, 2 puerros, aceite, sal, 5 litros agua), y ponemos a hervir.
4. **El caldo que nos sobra lo mezclamos con la harina de maíz**, removemos y añadimos al cazo. Reducimos unos 5 min.
5. **Ponemos la plancha o una sartén, en caso de que no tengamos plancha, a calentar.** Cuando esté caliente, echamos encima el solomillo (al que ya le habremos echado la pimienta), cocinamos un par de minutos por cada lado (si nos gusta menos hecho, lo hacemos menos).
6. **Sacamos el solomillo**, cada uno a un plato, lo salamos y echamos por encima un poco de salsa.
7. **Podéis acompañarlo con unas patatas liard** (en rodajas gordas, como si de una moneda se tratase) fritas, por ejemplo. También quedan bien, como acompañamiento, las croquetas de calabacín.
8. **A la salsa le daremos otro toque si le echamos unas pasas a cocer.**