RecetaKA

SOLOMILLO AL TOMILLO *(TAPA)*



Ingredientes para 6 porciones: 6 – 12 medallones de solomillo (vaca o cerdo) / ½ copa de brandy / tomillo fresco / sal / pimienta/ aceite de oliva

Para el emplatado: Crema de zanahorias *(opcional)* / Crema de remolacha *(opcional)*

Elaboración

1. Salpimentar los medallones de solomillo.
2. En una sartén calentar 2 cucharadas de aceite de oliva.
3. Agregar los medallones de solomillo. Añadir el ramillete de tomillo.
4. Sellar dorando por ambas caras a fuego medio fuerte.
5. A mitad de cocción añadir el brandy.
6. Desglasar el fondo de la sartén.
7. Terminar de cocer hasta el punto de cocción deseado.
8. Servir caliente.
9. **Presentación:** Emplatar con las cremas deseadas utilizando las técnicas de emplatado conocidas.