

Solomillo de ternera en salsa a la pimienta.



INGREDIENTES

- 2 solomillos de ternera por persona
- 1 cucharada sopera de pimienta en grano
- 150 ml de nata
- 1 cucharadita de concentra de carne bovril
- Sal
- 20 gramos de mantequilla

CÓMO HACER SOLOMILLO EN SALSA DE PIMIENTA

- 1.- Comenzamos haciendo la salsa a la pimienta. Vamos a machacar un poco la pimienta en un mortero. Esto ayudará a que suelten todos los aromas de manera espectacular.
- 2.- En una sartén cocinamos unos 2 o 3 minutos esos granos machacados con la mantequilla.
- 3.- Ahora agregamos la nata y el concentrado de carne y dejamos cocinar unos 10 minutos. Ya tenemos lista nuestra salsa a la pimienta.
- 4.- Cortamos los solomillos en porciones individuales.
- 5.- Los untamos de aceite y los pasamos por una buena plancha vuelta y vuelta. El punto de la carne es muy personal.
- 6.- Servimos la carne con la salsa a la pimienta casera por encima.