



SOLOMILLO “QUEMADO” DE TERNERA

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
4 medallones de Solomillo de Ternera
(150 gr/cada)
2 sobres de Tinta de chipirón
100 gr Rabanitos
10 gr Mantequilla
Perejil picado

ELABORACIÓN

Con un pincel, pintamos los medallones con la tinta de chipirón y los metemos a 50 grados en el horno, durante 5 minutos, para que se seque la tinta.

Ponemos a punto de sal y pimienta. Marcamos en la sartén los medallones. Mientras, en otra sartén, tostamos ligeramente la mantequilla y añadimos los rabanitos troceados. Los salteamos brevemente y colocamos en el plato a un lado.

Terminamos colocando el solomillo.



PRECIO
ALTO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
8/10