



SOLOMILLO CON FOIE

y reducción de Pedro Ximénez con pasas



Ingredientes para 4 personas:

4 medallones de solomillo de ternera

4 medallones de foie fresco

sal en escamas

reducción:

300 ml de Pedro Ximénez

80 gr de azúcar

100 gr de pasas

Preparación:

reducción:

En un cazo calentamos el vino Pedro Ximénez con el azúcar y las pasas, cuando comience a hervir bajamos a fuego medio y cocinamos durante 30 minutos. Removemos la olla o cazo por sus asas de vez en cuando. Dejamos templar, hay que tener en cuenta que al enfriar esta salsa espesará mucho.

Pasamos por la plancha los medallones de solomillo al gusto.

Freímos en una sartén sin aceite el foie.

Servimos los medallones de solomillo con escamas de sal, encima el foie sobre el que también pondremos escamas de sal. Acompañamos de la reducción de Pedro Ximénez con pasas.

Conlaszarpasenlamasa