



Solomillo de Ternera con refrito de Ajo Castaño.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
CASTAÑO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Castaño
- 500 gr de Solomillo de Ternera
- 20 gr de Grasa de Wagyu
- Sal Maldon o Flor de Sal
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo y los laminamos.
2. Fileteamos el Solomillo. Aproximadamente 1 dedo de grosor.
3. Colocamos una sartén a fuego medio con un chorro generoso de Aceite de Oliva y doramos el Ajo, hasta que tengan un color dorado.
4. Retiramos el Ajo y, en ese mismo aceite, freímos los filetes de Solomillo.
5. Una vez estén hechos, los escurrimos en un papel absorbente para retirar el exceso de Aceite.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En el centro de un plato llano, colocamos los filetes de Solomillos.
7. Por encima, esparcimos las láminas de Ajo y un poco de grasa de Wagyu.
8. Sazonamos al gusto con Sal Gruesa y con un poquito del Aceite de freír.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un plato muy sencillo pero sabroso a la vez, pues al añadir la grasa de Wagyu hacemos que el resultado sea diferente a lo que estamos acostumbrados habitualmente.
- Os recomendamos que el tamaño de los filetes sea de 1 dedo, aproximadamente, pero depende del gusto de cada uno y de si nos gusta la carne más hecha o menos.