

TOURNEDÓS DE TERNERA CON SALSA DE VINO TINTO Y PIMIENTA ROSA

INGREDIENTES: para 4 personas

- 4 tournedós de 200 gr.
- Sal, pimienta negra molida
- 1 manzana granny Smith
- 1 berenjena grande
- 1 cucharada de cáscara de naranja confitada
- 1 cucharada de pimienta rosa
- 1 dl. de vino tinto
- 2 dl. de jugo de carne
- 1 cucharada de cebolla picada fina
- 2 dl. de nata líquida
- 15 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- c/s Aceite de oliva virgen



ELABORACIÓN:

1. *Limpia el solomillo y hacer las porciones, lavar la berenjena y manzana, y hacerlas 8 y 4 rodajas respectivamente.*
2. *Empezamos la salsa: ponemos en un cazo un par de cucharadas de aceite de oliva, la cebolla picada fina y pochamos, agregamos el vino tinto, dejamos reducir, añadimos el jugo de carne, puede ser de algún asado, o un poco de salsa española, añadimos la pimienta rosa, reservando unos granos para decorar los platos.*
3. *Aparte vamos marcando sea en plancha o sartén la berenjena y la manzana caramelizada, dejando para el final, pero no demasiado tiempo el solomillo.*
4. *Para la manzana caramelizada utilizamos la mantequilla en el fondo de la sartén, derretimos y ponemos la manzana, dejamos dorar, añadimos el azúcar, volteamos y dejamos caramelizar.*
5. *Presentar el plato al gusto*