

RECETA SOLOMILLO MARINADO CON CERVEZA CRUZCAMPO APA, YUCA FRITA Y VINAGRETA DE MANGO



INGREDIENTES:

Solomillo
Cerveza APA
Romero
Cebolla
Vino tinto
Caldo de carne
Mango
Aceite de Oliva
Vinagre de Jerez
Yuca
Comino molido
Pimentón
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN:

Cortamos el solomillo en medallones y marinamos con la cerveza APA y romero. Ponemos a pochar cebolla.

Pelamos la yuca y la cortamos en lámina finas. La freímos en aceite a fuego fuerte y sazonomos con pimentón, comino y sal.

Cortamos el mango y lo trituramos junto con aceite vinagre y sal. Lo pasamos por un chino fino para quitar posibles grumos.

Sacamos el solomillo y lo sellamos. Añadimos el vino tinto a la cebolla y un poco de caldo de carne para intensificar sabor, trituramos y tenemos la salsa de la carne.

María José Ortega y Andrés Coronilla
ESCUELA DE HOSTELERÍA FUNDACION CRUZCAMPO (Sevilla)