

## Solomillo Joselito con salsa de pimienta y champiñones



JOSELITO CON ESTRELLAS

JOSELITO

SOLOMILLO JOSELITO	1 UD
CEBOLLETAS	50 G
ESPÁRRAGOS	150 G
CHAMPIÑONES LAMINADOS	150 G
NATA	150 G
SAL	-
PIMIENTA	-
AOVE	-
EXTRA: PATATAS AL HORNO Y CEBOLLINO	

1. Marca el solomillo y reserva.
2. Rehoga las cebolletas, espárragos y champiñones.
3. Añade la nata, sal, pimienta y cocina el solomillo 2 minutos por cada lado a baja temperatura. De ésta forma se quedará en su punto.
4. Corta las patatas en bastones, impregna con sal y aove y hornea 20 minutos a 200°C.
5. Emplata junto con las patatas al horno y acaba con un poco de cebollino.

JOSELITO CON ESTRELLAS

JOSELITO