



Marta | @martamchef6

Solomillo Joselito con salsa de calabaza, curry y tirabeques

SOLOMILLO 1 UD
JOSELITO

PARA LA SALSA

CALABAZA 400 G
CEBOLLA 1 UD
PUERRO 1 UD
PEDRO XIMÉNEZ 100 ML
CALDO DE VERDURAS 250 ML

PARA LA GUARNICIÓN

TIRABEQUES 100 G
CALABAZA 50 G
2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Para la salsa:

1. Comenzamos con la salsa, para ello, en un cazo pochamos la cebolla, el puerro y la calabaza que habremos cortado en brunoise o dados pequeños, durante 15 minutos a fuego lento.
2. Añadimos en este momento el vino y dejamos que evapore el alcohol cocinando durante 5 minutos más. Añadimos al conjunto el caldo de verduras y dejamos cocinar la salsita durante 20 minutos más.
3. Trituramos y reservamos la salsa.

Para la guarnición de hortalizas crujientes:

1. Ponemos la calabaza cortada en dados en una fuente de horno precalentada a 200°C. Echamos el aceite sobre las hortalizas y horneamos durante 10 minutos.
2. Para los tirabeques, saltear durante 1 minuto en una sartén con aceite de oliva virgen extra.

Para el Solomillo Joselito:

1. Marcamos el solomillo cortado en medallones dos minutos por cada lado.
2. Acompañamos los medallones con la salsa y las hortalizas crujientes.