

# Solomillo a la pimienta verde

Para 4 personas:



## Ingredientes:

- 4 medallones de solomillo de ternera de unos 2,5 ó 3 cms. de grosor
- 1 cucharada sopera de pimienta verde en grano\*
- 100 ml. de nata líquida (para cocinar)
- 50 ml. de Brandy (Coñac)
- 1 cucharada sopera de Mostaza Dijon en grano
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Harina



## Preparación:

1. Pasamos los solomillos ligeramente por harina.
2. En una sartén grande antiadherente ponemos 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, cuando esté bien caliente vamos marcando los solomillos de uno en uno, 1 par de minutos por cada lado, cuando le damos la vuelta añadimos sal por el lado ya dorado, y los vamos reservando en un plato.
3. Una vez dorados los ponemos de nuevo todos en la sartén, le añadimos el coñac y flambeamos, cuidado al hacer esto!! no te vayas a quemar o a provocar un incendio! si no estás seguro, simplemente añade el coñac o vino tinto en su defecto, sube el fuego al máximo y espera a que se evapore.
4. Añade el alcohol, la nata, la mostaza y la pimienta verde, remueve todo unos minutos para que se ligue la salsa, comprueba el punto de la carne hasta que esté a tu gusto.

## Para hacer las Chips de batata:

1. Pela la batata, córtala en rodajas lo más finas posibles, mejor si lo haces con una mandolina o un rallador y fríelas en abundante aceite caliente. Una vez fritas, escúrrelas sobre papel de cocina absorbente y ponles sal.

### Consejos y sugerencias:

- \* La cantidad es aproximada, yo he puesto 4 medallones, uno por persona. Puedes comprar el solomillo entero en una pieza (si lo compras congelado es más económico).
- \* La pimienta verde fresca, la venden envasada en tarros de cristal, la puedes encontrar en la sección de especias de cualquier supermercado.