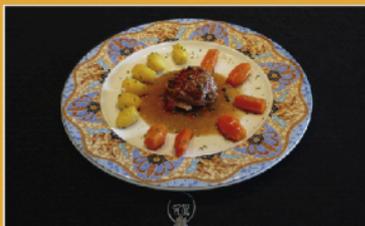


SOLOMILLO ALBARDADO

CON SALSA DE PIMIENTA VERDE CON ESCOLTA DE NABICOL Y ZANAHORIAS



MEDITERRÁNEO
- RESTAURANTE Y SALONES -
Ctra. Real de Madrid, s/n,
46470 Albal, Valencia
Telf. 961263299



2 PERSONAS



TIEMPO: 30 Min.



- 1 solomillo de cerdo.
- 4 lonchas de beicon.
- 1 nabicol.
- 2 zanahorias.
- 100 gramos de cebolla picada.
- 250 gramos de nata líquida.
- Pimienta verde al gusto.
- 150 centilitros de Salsa de carne.
- 1 cucharada de aceite.
- Sal al gusto.
- 125 mililitros de brandy.



PREPARACIÓN:

- 1 Ponemos a calentar un poco de aceite en una sartén, y doramos la cebolla picada. Cuando esté dorada, añadimos la pimienta verde y rehogamos todo junto, añadimos el brandy y reducimos.
- 2 Una vez reducido, se añade la salsa de carne y la nata líquida. Se deja fundir durante unos 10 minutos hasta que se espese al gusto.
- 3 Sazonamos el solomillo de cerdo albardado con beicon, (ponemos una tira de beicon alrededor del solomillo y lo sujetamos con un palillo) lo sellamos en la sartén por las dos caras hasta que nos dé un color dorado.
- 4 Lo cocinamos con la salsa unos 10 minutos.
- 5 Emplatamos con las verduras, el nabicol y la zanahoria que previamente habremos torneado y cocinado.