

Medallones de solomillo con trufa.

Ingredientes:

- 4 medallones de unos 150 gr. cada uno, 4 lonchas de jamón serrano, 4 rodajas de foie-gras, 1 vaso de nata líquida, 1 vasito de Oporto, 8 yemas de espárragos, 4 rodajas de trufas, en láminas muy finas, 250 gr. de setas de temporada, mantequilla, aceite de oliva, sal y pimienta blanca



Elaboración:

- Primero limpiamos y quitamos los nervios al solomillo, si los tuviese. Hacemos 4 trozos (1 para comensal). Aplastamos con la mano, un poco, los trozos de solomillo, dándoles una forma redonda y uniforme. Ponemos sal y pimienta.
- Ponemos una pizca de mantequilla y aceite de oliva en una cacerola y vamos poniendo a hacer los medallones, dándoles la vuelta con frecuencia hasta que queden doraditos. Se dejan hacer más o menos, dependiendo del gusto de cada comensal. Una vez hechos, los sacamos. Los reservamos en una fuente, tapados.
- En una sartén con aceite de oliva rehogamos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos normales. Sazonamos.
- A medio hacer ponemos el Oporto y dejaremos, a fuego suave, que se vaya reduciendo casi por completo. Añadimos la sal y reducimos hasta que la salsa vaya quedando espesita.
- Ponemos otro poco de mantequilla (media cucharadita).
- Encima de los medallones ponemos 1 loncha de jamón serrano (aproximadamente del tamaño del medallón), el foie-gras y una lámina muy fina de trufa. Sobre los medallones ponemos la salsa.
- Calentamos las yemas de espárragos y las ponemos a modo de adorno en el plato.
- Serviremos muy caliente.