

Solomillo de Ternera Charra con Salsa de Lentejas y Ensalada de Lentejas

ELABORACIÓN

Ponemos las lentejas en remojo la víspera. Al día siguiente lavar y cocer a fuego lento con 1 cebolla entera, 1/2 pimiento rojo, 1/2 pimiento verde, 1/2 puerro, el chorizo y el jamón y sal partiendo de agua fría. Las lentejas estarán hervidas aproximadamente 1/2 hora después de que arranque a cocer.

Una vez cocidas, separar unas cuantas con ayuda de un cazo y un colador y refrescar para cortar la cocción. Estas lentejas servirán para la ensalada de lentejas que utilizamos como guarnición.

Limpiar el 1/2 pimiento rojo y el 1/2 pimiento verde y las chalotas y picar finamente, añadir a las lentejas frías y escurridas y los guisantes y los trigueros blanqueados (estos últimos también picados pero más gruesos) y aliñar con aceite de oliva, sal y vinagre balsámico. Reservamos.

Pochar la otra cebolla picada fina, una vez hecho, le añadiremos las lentejas estofadas (precaución de poner dos partes de caldo por una de lentejas escurridas) y triturar. Obtendremos una rica salsa de lentejas con la que naparemos los medallones de solomillo una vez asados a la brasa con sal gruesa como único ingrediente.

PRESENTACIÓN

Presentamos disponiendo una línea de salsa en el fondo del plato sobre la que colocaremos un trozo de solomillo y ponemos la ensalada al lado. Decoramos con hojas verdes -menta, salvia, hierbabuena...-

OBSERVACIONES

También podríamos presentarlo dejando la salsa más líquida y napando los medallones de solomillo con ella.

INGREDIENTES

- Lentejas de La Armuña 1 kg.
- Pimiento Rojo 1 unid.
- Pimiento Verde 1 unid.
- Guisantes tiernos 200 grs.
- Chalotas 1 maya.
- Cebollas 2 unid.
- Puerros 1/2 unid.
- Solomillo de Ternera Charra 1 kg.
- Chorizo y Jamón 200 grs.
- Espárragos Trigueros 1 manojo
- Sal Fina y Gruesa

Tiempo de Elaboración: 1h00'



ANA Mª SEISDEDOS y AGUSTÍN MAILLO
Restaurante Mirasierra
MOGARRAZ

