

Solomillo de cordero, polentina frita y reducción con tomate



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 100 g
- Aceite OVE c/n
- Ajo 2 dientes
- Albahaca c/n
- Cebolla blanca 80 g
- Cordero 600 g
- Orégano c/n
- Pimienta c/n
- Polenta dura 300 g
- Romero c/n
- Sal c/n
- Tomillo c/n
- Vino blanco 0,2 l

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Deshuesar el lomo de cordero separando el solomillo de los huesos.
2. Utilizar estos últimos para crear la reducción haciéndolos cocer durante 2 horas, dorándolos primero y añadiendo luego la sal, la pimienta, la cebolla, el ajo y el tomillo.
3. Terminar la reducción rociando con vino blanco y añadiendo el **Tomate Ecurrido** .
4. Filtrar todo muy fino y volver a ponerlo en el fuego hasta obtener una salsa espesa y sabrosa.
5. Mientras tanto, marinar el solomillo con sal, pimienta, tomillo, romero, aceite y ajo.
6. Cocer el solomillo en la sartén por todos los lados.
7. Cubrir el solomillo de cordero, dejarlo reposar durante 5 minutos y hornearlo a 200 ° durante 6 minutos.
8. Mientras tanto, freír la polenta dura cortada en cubitos.
9. Después de completar la cocción del cordero, dejarlo reposar durante 4 minutos y cortarlo en rodajas para emplatarlo.