



Medallones de vacuno con bacon, tomate y vino tinto



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 1000g 300 gr
- Cebolla blanca ½
- Medallones de vacuno 4 de unos 200 gr
- Rodajas de bacon 4
- Vaso de vino tinto ½
- None
- None
- None
- None
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Envolver los medallones en bacon y sujetar por los extremos con dos palillos de dientes.

Cocer los medallones en la sartén apoyándolos sobre los lados donde se encuentra el bacon, un par de minutos de cada lado.

Dejar aparte. Sofreír $\frac{1}{2}$ cebolla con un hilo de aceite y unas hojas de romero, salvia y laurel; añadir entonces **Pomì tomate escurrido** y $\frac{1}{2}$ vaso de vino tinto.

Cocer durante 10 minutos, añadir los medallones a la sartén y proseguir la cocción durante otros 10 minutos.

Apagar el fuego, salpimentar, añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra en crudo y dejar reposar 5 minutos.

Servir en una recipiente con un costrón de pan tostado.