

# Receta solomillo de ternera gallega con salsa de pimienta

## Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- Solomillo de ternera gallega al gusto
- Chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra
- Ajo al gusto
- 5g de mantequilla
- 25/30 granos de pimienta negra
- 200ml de Nata líquida para cocinar
- Sal y pimienta recién molida al gusto
- Salsa soja al gusto

## Preparación:

Coloca al fuego una sartén con un poco de aceite de oliva y ajo cortado. Sofríe suavemente removiendo unos segundos. Fuego alto, agrega el solomillo y cocínalo un par de minutos por ese lado.

Transcurrido el tiempo dale vuelta y cocina por el otro lado. Dependiendo del gusto de los invitados, puedes cocinarlos desde segundos hasta 3 minutos. Añade sal al gusto. Saca el solomillo de la sartén y colócalos en un plato para que la carne repose y quede jugosa.

Coloca una sartén limpia al fuego y derrite la mantequilla; agrega los granos de pimienta y remueve suavemente sobre el fuego. Cuando la mantequilla tome un color marrón (cuida que no se quemé) se puede retirar en este punto los granos de pimienta o se puede dejar, eso depende del gusto de cada uno.

Rápidamente agrega 250g de nata de cocinar. Deja que suba la nata para espesar su textura y añade un poco de pimienta molida y un chorro de salsa de soja, remueve todo y retira. Puedes servir el solomillo con la salsa de pimienta por encima, o aparte al gusto.

Voilà, ahora a disfrutarlo