

Solomillo a la plancha con cebolla caramelizada y queso de cabra

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos, Tmx



INGREDIENTES

- 6 rodajas de queso de cabra (unos 80 g. cada una)
- 700 g. de Cebolla
- 70 g. de Mantequilla
- 30 g. de Aceite
- 1 Pastilla de caldo de carne
- 30 g. de Caramelo IÃ-quido
- Pimienta
- 6 filetes de solomillo (mejor gruesos)

PREPARACIÓN

- 1 - Trocee la cebolla en dos veces durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
 - 2 - Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos, varoma, velocidad 1.
 - 3 - Cuando termine el paso anterior, añada el caramelo IÃ-quido, la pimienta y la pastilla de caldo. Programe 3 minutos, 100Â°, velocidad 1.
 - 4 - pasar por la plancha los solomillos, vuelta y vuelta.
 - 5 - En una bandeja de horno colocar las rodajas de solomillo y sobre cada una de ellas poner un montoncito de la cebolla caramelizada y encima una rodaja de queso.
- Gratine hasta que el queso estÃ© ligeramente dorado.