



# SOLOMILLO ROSSINI

## Ingredientes para 2 pax

- 2 tournedos de [Solobuey](#)
- 2 rebanadas de pan de molde
- 2 rebanadas de foie gras de 5 a 8 mm de espesor de Solobuey
- 2 láminas de trufa negra o blanca
- 40 g de mantequilla
- 10 cl de vino de Madeira
- sal fina, pimienta blanca recién molida
- 1/3 kg patatitas grelot y 1/2 kg judías Bobby de [Frutas Peña](#)

## Procedimiento

1. Corta tus rebanadas de pan con un cortapastas redondo del diámetro del tournedos, dóralas en el horno o en una sartén con 40 g de mantequilla y mantenlas calientes. Corta los medallones de foie gras -de 5 a 8 mm de grosor- y las láminas de trufa.
2. En la misma sartén con la mantequilla que queda cocina los tournedos durante 3 o 4 minutos por cada lado a fuego fuerte. El objetivo es marcarlos bien. Una vez adquirido un color atractivo, baja el fuego y dejar que se cocinen un poco, dándoles la vuelta varias veces en función del punto deseado. Cuando se acerque el final de la cocción, puedes retirar el cordel y el albardado. Colorea los lados de los tournedos. Resérvalos que no se enfríen.
3. Pasa las rodajas de foie gras por la plancha, presta atención, debes retirar la grasa que suelta en el momento para que no se fría en sus grasa. Con ayuda de mucho papel de cocina, como ves en el video.
4. Colocar las rebanadas de pan en un plato caliente. Colocar los tournedos encima. Colocar 1 rodaja de foie gras en cada una de ellas. Terminar con 1 lámina de trufa.
5. Desglasar los jugos de cocción de los tournedos con el vino de Madeira y el jugo conservado de la trufa. Mezclar bien a fuego alto. Sazonar con pimienta. Rociar los tournedos con la salsa obtenida.

Servir inmediatamente con unas patatitas grelot y unas judías bobby salteadas.

*Et voilà, bon appétit!*