

# Restaurante La Botica

Plaza Mayor  
Matapozuelos, Valladolid



## Solomillo de ternera con queso de ajo negro.



Productos **Tierra de Sabor** :

- Solomillo de **Carne de Ávila I.G.P.** [visitar web](#)
- Queso mezcla de ajo negro **El Gran Cardenal** [visitar web](#)

VER RECETA



## Solomillo de ternera con queso de ajo negro.

### Ingredientes

180g de Solomillo de **de Carne de Ávila I.G.P.** por persona  
25 g de lascas de queso de ajo negro **El Gran Cardenal**  
Flores de capuchina (opcional)

#### - Para la salsa de ajo negro

40 g de ajo negro  
200 ml de jugo de carne

#### - Para el puré de ajo negro

150 ml de nata para montar  
40 g de ajo negro



Restaurante **La Botica**



## Preparación

**1.** Para realizar la salsa necesitamos la base de jugo de carne. En primer lugar, tostaremos en el horno huesos de rodilla de ternera y morcillo. Para aprovechar el solomillo al máximo, podemos añadir los tendones de la carne que retiraremos para obtener una carne mas limpia. Una vez tengamos todo esto tostado, rehogaremos las verduras picadas en trozos grandes y dejaremos que se doren con un poco de aceite de oliva. Introduciremos los huesos y carnes tostadas en el horno y cubriremos con agua fría. Una vez rompa el hervor coceremos el conjunto durante mínimo tres horas a fuego medio bajo.

Pasado este tiempo colaremos el caldo ayudándonos de un colador de malla fina y otro de tela para que quede libre de impurezas y volveremos a hervir hasta que reduzca y se concentre el sabor. Podemos ligarlo al final con un poco de almidón de maíz diluido en agua fría que cuando vuelva a hervir espesará.

**2.** Con este jugo, trituraremos el ajo negro para que se integre bien en la salsa. Reservaremos hasta el emplatado.

**3.** Para el puré de ajo negro herviremos nata en un cazo a la que

añadiremos el ajo negro. Dejaremos que hierva conjuntamente durante un minuto y trituraremos bien sin que queden trozos grandes de ajo negro. Reposaremos para que se enfríe y espese por sí solo.

**4.** Para terminar, con un poco de aceite doraremos el solomillo por todas partes a fuego medio alto. Dependiendo del punto lo dejaremos más o menos tiempo. Emplataremos el solomillo en el centro, con un poco de ajo negro en un lateral y salsa cubriendo una parte de la carne. Por encima pondremos las lascas de queso de ajo negro y terminaremos con unas hojas de capuchina.

