

Solomillo avestruz con salsa de naranja

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Mermelada

Almíbar de Pedro Ximénez

Pimienta negra

Sal

Salsa española

Avestruz - solomillos

ELABORACIÓN

Se salpimienta el solomillo.

En una sartén untada de mantequilla se dora un poco la carne por los dos lados, esto hace que la carne forme una crosta en la parte exterior y al cocinarla en el horno hará que los jugos de la carne queden dentro del solomillo.

Hacemos la salsa para ello primero hacemos la salsa española y después le añadimos vino Pedro Ximenez, zumo de naranja y mermelada de naranja.

Introducimos es una cazuela para horno el solomillo y la salsa y la metemos en el horno unos 10 minutos a 180 grados.

Cortamos la carne a filetes y la servimos con la salsa y con una guarnición (puré de patatas, verduras salteadas, patatas fritas,..)