

RecetaKA

SOLOMILLO A LA MOSTAZA CON REVUELTO DE ESPÁRRAGOS Y JAMÓN

Ingredientes para 4 personas: 1 solomillo / mantequilla / sal / pimienta / 200 g de mostaza de Dijon / 2 dl de caldo de carne / azúcar moreno / 4 espárragos / 2 tiras de jamón serrano / 2 huevos / perejil



LACTEOS



MOSTAZA



HUEVOS

Elaboración

1. Salpimentar el solomillo y asarlo al horno 15 minutos
2. Retirarlo y cortarlo en medallones.
3. Colocarlos en una bandeja de horno y cubrirlos de mostaza
4. Espolvorearlos de azúcar moreno y gratinar al horno
5. Cortar los espárragos y el jamón serrano en dados muy pequeños
6. Rehogar el espárrago con un poco de aceite hasta que este dorado y añadir el jamón
7. Cuando esté bien rehogado añadir el huevo batido y remover contantemente hasta conseguir textura de revuelto
8. Espolvorear un poco de perejil por encima del revuelto y servir junto con el solomillo