

## **SOLOMILLO DE RES CON SALSA DE VINO TINTO Y GRANADAS**

Ingredientes para 4 personas:

4 solomillos de aprox. 100 gr. c/u

pimienta y sal

1 cc aceite de oliva

1 cs chalota picada

80 ml. de vino tinto

80 ml. de zumo de granada

80 ml. de caldo de carne

1 rama de tomillo

20 gr. de mantequilla fría en dados pequeños

2 cs de semillas de granada

- Calentar una sartén de fondo grueso sobre fuego medio-alto.
- Pimentar los solomillos. Añadir el aceite a la sartén y asar la carne unos 3 minutos a cada lado para medio hecho. Añadir un minuto por cada lado para bien hecho. Colocar en un plato y tapar para mantener calientes.
- En la misma sartén sin lavar, añadir las chalotas y saltear un minuto. Añadir un poco de pimienta, vino, zumo, caldo y tomillo. Llevar a ebullición y cocinar 7 minutos hasta que la salsa haya reducido.
- Fuera del fuego añadir la mantequilla de poco en poco mientras se remueve.
- Servir la carne con la salsa decorando con las semillas.