Medallones de vacuno con bacon, tomate y vino tinto



Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- Cebolla blanca: ½
- Medallones de vacuno 4 de unos: 200 gr
- Rodajas de bacon: 4
- Vaso de vino tinto: ½

Preparación

Envolver los medallones en bacon y sujetar por los extremos con dos palillos de dientes.
Cocer los medallones en la sartén apoyándolos sobre los lados donde se encuentra el bacon, un par de minutos de cada lado. Dejar aparte. Sofreír ½ cebolla con un hilo de aceite y unas hojas de romero, salvia y laurel; añadir entonces **Pomì tomate escurrido** y ½ vaso de vino tinto.
Cocer durante 10 minutos, añadir los medallones a la sartén y proseguir la cocción durante otros 10 minutos.
Apagar el fuego, salpimentar, añadir un hilo de aceite de oliva virgen extra en crudo y dejar reposar 5 minutos.
Servir en una recipiente con un costrón de pan tostado.

For this recipe we used:

Salsa de tomate 300 gr

