

## Solomillo de cordero, polentina frita y reducción con tomate

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medio

## Ingredientes

Aceite OVE: c/nAjo: 2 dientesAlbahaca: c/n

Cebolla blanca: 80 g
Cordero: 600 g
Orégano: c/n
Pimienta: c/n

• Polenta dura: 300 g

Romero: c/nSal: c/nTomillo: c/nVino blanco: 0,2 l



## Preparación

- 1. Deshuesar el lomo de cordero separando el solomillo de los huesos.
- 2. Utilizar estos últimos para crear la reducción haciéndolos cocer durante 2 horas, dorándolos primero y añadiendo luego la sal, la pimienta, la cebolla, el ajo y el tomillo.
- 3. Terminar la reducción rociando con vino blanco y añadiendo el **Tomate Escurrido** .
- 4. Filtrar todo muy fino y volver a ponerlo en el fuego hasta obtener una salsa espesa y sabrosa.
- 5. Mientras tanto, marinar el solomillo con sal, pimienta, tomillo, romero, aceite y ajo.
- 6. Cocer el solomillo en la sartén por todos los lados.
- 7. Cubrir el solomillo de cordero, dejarlo reposar durante 5 minutos y hornearlo a 200 º durante 6 minutos.
- 8. Mientras tanto, freír la polenta dura cortada en cubitos.
- 9. Después de completar la cocción del cordero, dejarlo reposar durante 4 minutos y cortarlo en rodajas para emplatarlo.

## For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 100 g

