Pomì
O Così. O Pomì.

Solomillo de cordero, polentina frita y reducción con tomate

Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n
- Ajo: 2 dientes
- Albahaca: c/n
- Cebolla blanca: 80 g
- Cordero: 600 g
- Orégano: c/n
- Pimienta: c/n
- Polenta dura: 300 g
- Romero: c/n
- Sal: c/n
- Tomillo: c/n
- Vino blanco: 0,2 l

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 100 g

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.