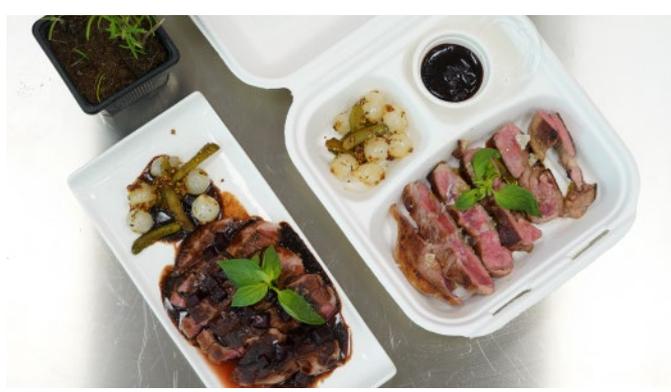




Tournedó en salsa de vinagre de Módena



INGREDIENTES:

- 1 Tournedós de cordero por persona
- Vinagre de Módena
- Remolacha cocida
- Puerro
- AOVE
- Sal y pimienta negra
- Mini Pepinillos
- Cebolletas en vinagre
- Mostaza en grano
- Harina de arroz

ELABORACIÓN:

Passar los tournedós por la sartén vuelta y vuelta hasta dejarlos "al punto". Sacar y reservar en un plato.

En la misma sartén saltear los pepinillos y las cebolletas con un poco de orégano y una cucharada de mostaza en grano. Una vez salteados sacar a un plato y reservar.

Añadir una gota de AOVE y un poco de harina de arroz. Desleir y seguidamente añadir una buena cantidad de dados de remolacha, medio vaso de vinagre de Módena, otro medio vaso mas de agua y llevar a ebullición.

Rectificar de azúcar y de sal.

Justo antes del pase, meter los tournedós en la salsa y darle un ligero calentón por ambas caras. Servir guarnecido de los encurtidos salteados.

