



INGREDIENTES: □ (Como dos medallones por persona)

- medallones de solomillo de ternera gruesos como de 5 ó 6 centímetros
- medallones de foie de pato de 1 centímetro ó medio de altos (tantos como medallones de solomillo)
- ½ vasito de vino de Pedro Ximénez
- 100 gramos de mantequilla,
- sal y pimienta negra en polvo

Para Acompañar:

- Tomates Cherry
- Canónigos (verdura de ensalada)
- Opcional (rebanadas de pan torrado)

ELABORACIÓN:

1. □ Sellar los medallones de solomillo, un pelín salpimentados en una sartén con la mantequilla derretida y con el fuego fuerte, han de estar como un minutito por cada lado, que cojan color de asaditos.

