



<https://www.mepillasquisando.com>



MEDALLONES DE SOLOMILLO CON QUESO GRATINADO



INGREDIENTES:

- 4 Medallones de Solomillo de Ternera.
- 4 Láminas de Queso de Cabra.
- 2 Patatas agrias.
- 1 Cebolla.
- 1 Zanahoria.
- 1 Calabacín.
- 3 Champiñones.
- 1 Tomate maduro.
- Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Limpiamos de grasa y ternillas el solomillo, cortamos cuatro medallones de unos 3 - 4 centímetros de grosor, salpimentamos. Marcamos en una sartén, un poco por cada cara, incluidos los cantos. Mientras cortamos las patatas en palitos y la verdura en juliana. Ponemos las patatas y las verduras al vapor y las tenemos hasta que ablanden. Ponemos cuatro platos de barro y distribuimos en cada uno de ellos un medallón, un poco de verdura y las patatas. Salpimentamos y un chorrito de aceite. Con el horno precalentado a 180° introducimos los platos durante 10 minutos, sacamos y ponemos las lonchas de queso sobre cada medallón. Introducimos nuevamente y dejamos que se gratine el queso, la verdura y las patatas.

NOTA: El tiempo de asado de los medallones, será en función del gusto de cada cual. He puesto 10 minutos que es el tiempo que salen en su punto, ya que estaban marcados.

<https://www.mepillasquisando.com>