



SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA CUMBERLAND



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 Nuez de mantequilla
- 4 Solomillos de ternera
- 120 gramos de panceta
- 10 gramos de champiñones laminados
- 100 ml aprox. de vino tinto
- 4 cucharaditas de **Salsa Cumberland Tracklements**

Calentar el aceite y la mantequilla en una sartén y cocinar los solomillos de ternera durante 2 minutos por cada lado. Se quedarán un poco crudos en el centro. Cocinar más si se prefiere más hecho. Apartar en un plato.

Freír la panceta y los champiñones en la sartén durante 5 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.

Agregar el vino tinto, dejar burbujear por un minuto, y después añadir la **Salsa Cumberland Tracklements**. Dejar calentar por unos minutos.

Añadir esta mezcla a los solomillos por encima para que se empapen con la salsa.

Sugerencia: Acompañar con puré de patatas y verduras al vapor como guarnición.