

Receta de Medallón de Ternera con Queso de Cabra Gratinado

04 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica para tod@s l@s amantes de la carne y el queso, se trata de un **Medallón de Ternera con Queso de Cabra Gratinado**, resulta un plato muy apropiado para preparar si tenéis invitados o simplemente para dar una sorpresa a vuestra familia.

Ingredientes

- Medallones de Filete de ternera de 200grs (cuatro o seis, según comensales)
- Aceite de oliva
- Queso de cabra (200 grs)
- Queso en crema (50 grs)
- Tomates deshidratados (30 grs)
- Aceitunas negras sin hueso (80grs)
- Perejil picado (unas ramitas)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Papel mantequilla

Modo de Preparación

1. En una cacerola, hervir agua y echar los tomates secos, dejar 30 segundos y luego colarlos, dejar enfriar y después picarlos en trocitos pequeños
2. Rallar el queso de cabra y poner en un bol, mezclar con el queso crema hasta homogeneizar
3. Añadir el tomate, las aceitunas picaditas y el perejil, mezclar bien todos los ingredientes y colocar la mezcla sobre un trozo de papel mantequilla, hacer un rollo del mismo grosor que los medallones. Envolver bien apretado y meter al frigorífico
4. Precalentar el horno a 180°C
5. Condimentar la carne con sal y pimienta
6. En una sartén al fuego poner un poco de aceite y dorar los medallones por todos sus lados, sacar y poner en una bandeja para horno
7. Meter la fuente y dejar hasta que esté a vuestro gusto de cocción, dejar reposar unos minutos
8. Retirar el rollo del frigorífico y cortar medallones de aproximadamente un cm de espesor
9. Colocarlos sobre cada trozo de carne y gratinar en el horno muy caliente a 250° hasta que se dore la superficie.
10. Servir inmediatamente, acompañado de unas patatas y verduras salteadas o de una ensalada y....buen provecho!!!