

# Solomillo con rulo de cabra

Solomillo con rulo de cabra, sino tienes mucho tiempo puedes hacer algo como esto, rápido, pero sin ser fast food, tardaras lo mismo que en hacer una hamburguesa.

## ingredientes

- 6 filetes de Solomillo Ibérico
- 6 ruedas de Queso rulo de cabra
- 6 cucharaditas de Mostaza al estragón
- 1 Granada
- 1 Cucharadita de Aceite de Oliva virgen
- Sal

## elaboración Solomillo con rulo de Cabra

Cortamos los filetes de solomillo de un dedo de grosor.

En una sartén pondremos la cucharadita de aceite de oliva virgen, en donde pondremos nuestros medallones de solomillo, los haremos por las dos caras pero sin que se nos pase demasiado, ambas caras deberán quedar tostadas y el interior jugoso, cuando esté los salamos y reservamos.

Cortamos la granada a la mitad y con ayuda de una cuchara sopera, golpeamos la parte exterior de la fruta y veremos como se van desprendiendo las semillas, que es la parte comestible.

Pondremos en el plato las granadas, sobre estas el medallón de solomillo aun caliente, la loncha de rulo de cabra, que con el calor comenzará a fundirse, una cucharadita de mostaza al estragón (puede ser cualquier otra que os guste).

Tendremos montado nuestro plato, cuando lo comamos cogeremos un poco de cada uno de los ingredientes.

Ya está listo nuestro medallón de solomillo con rulo de cabra.

Se hace en pocos minutos y es algo diferente, es un fast food pero de categoría.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.