Solomillo con duxelle de champiñones y salsa de café: fácil y sabroso

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 personas):

- - Dos solomillos
- - Medio vaso de coñac o brandy
- - Medio vaso de caldo de pollo bajo en sal
- - Media taza de café espresso
- - Opcional: Una cucharadita de café soluble
- - Opcional: piñones tostados para añadir al final

Para la duxelle:

- - 250 g de champiñones
- - 100 de chalotas
- - Un chorrito de vino blanco
- - 50 g de mantequilla (opcional aceite oliva virgen)
- - Pimienta negra y sal
- - Opcional: tomillo, perejil

/ Preparación