

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

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

La utilización del [café](#) como ingrediente de un plato es una excelente manera de **ganar profundidad de sabores**. Matices tostados, amargos y dulces (el café también tiene una componente dulce que se percibe claramente por ejemplo en la variedad [arábica](#) de menor contenido en amarga cafeína). Los combinamos con el [brandy](#), el caldo de ave y la recuperación de la glasa que la carne deja en la superficie de la paella para obtener en tres minutos una salsa de complejidad

cárnica y sabores calientes.

Esta técnica de construir la salsa con los restos caramelizados que el ingrediente principal deja en la paella tras la cocción me la transmitió el cocinero y amigo [Xesco Bueno](#), que la utiliza constantemente en casa para crear la salsa rápida que acompaña a la comida de la familia.

En nuestro caso, el acompañamiento con una duxelle (preparación más que clásica de champiñones y chalotas cocinadas lentamente en mantequilla y aromatizada con vino blanco) completa el plato aumentando aún más si cabe la potencia del [umami](#) general. ¡Un plato sencillo, facilísimo y resultón!