



**TORO  
DE PIEDRA**

*Rincón de los Vientos*

## INGREDIENTES

- 800 gr de solomillo de cordero en una pieza.
- Sal de mar gruesa y pimienta.
- 2 dientes de ajo.
- 50 ml de vinagre de manzana.
- 1 cucharada de mostaza.
- 1 cucharada de miel 100 ml de aceite de oliva.
- 2 cucharadas de tomillo, romero y orégano fresco.
- 12 espárragos.

# Solomillo

*de cordero a las brasas, caramelizado con salsa de miel y mostaza con espárragos asados.*

## PREPARACIÓN

Mezcle el aceite de oliva con las hierbas, pinte el solomillo y deje reposar por unos 40 minutos.

Agregue sal y pimienta por ambos lados, llévalos a la parrilla con fuego medio por 3 minutos por lado, dependiendo del grosor del corte. Agregue los espárragos, un par de minutos por lado.

Para la salsa:

Mezcle en un recipiente el vinagre, la miel y la mostaza y los ajos picados, mezcle hasta que quede homogéneo, agregue el resto de aceite de oliva y hierbas y batirlo bien. Pinte el solomillo por todas sus caras con la salsa agregue los espárragos una hierbas para decorar.



Nuestro Cabernet Sauvignon Rincón de los Vientos es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.