

## Solomillitos de ternasco con Melocotón y Vino.



### **Ingrédients pour 4 personnes:**

2 Filets mignon de Porc.  
1 Oignon doux.  
2dl de Vin rouge Llepolia *German BALART*.  
1 Pêche Calanda.  
2dl de bouillon de Bœuf.  
1/2 dl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Sel et poivre.  
Cognac.

### **Préparation:**

- Couper les filets mignon en 2, les assaisonner avec du sel et du poivre.
- Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive très chaude, les filets mignon doivent être croustillants à l'extérieur et rosés à l'intérieur.
- Les flamber avec le cognac et réserver chaque part au chaud dans une assiette.
- Retirer le gras de la poêle où vous avez fait revenir les filets, ajouter le vin rouge et la pêche taillée en fines tranches.
- Laisser réduire en ajoutant un peu de bouillon de viande et poursuivre la réduction jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Servir les pêches et la sauce avec les filets.