

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 9:27

Actualizado:

24/03/2018 23:55

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/aceitunas-rellenas-fritas.html>

## Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez



### INGREDIENTES

- 4 solomillos de cerdo (1 por persona). Si son muy grandes compra 2 (medio para cada uno)
- 1 cebolla grande (250-300 gramos)
- 250 ml (un cuarto de litro o un vaso de tubo) de caldo de pollo
- 125 ml (medio vaso de tubo) de vino Pedro Ximénez
- 5 cucharadas de pasas de moscatel (unos 80 gramos)
- 1 cucharada de harina de trigo
- aceite de oliva
- sal y pimienta negra

### PREPARACIÓN

1. Pela la **cebolla** y córtala en julianas (a tiras) finas. Ponlas a fuego medio con 8 cucharadas de aceite en una cacerola o cacharro grande (deben caber después los solomillos y la salsa). Deja que se pochén (pongan transparentes) y si ves que se te queman baja el fuego y si es necesario añade una cucharada de agua. Pon **las pasas en remojo** en un vaso con agua
2. Coge **los solomillos de cerdo** y salpiméntalos (sal y pimienta) por dos lados. En una sartén grande pon tres cucharadas de aceite y haz dos de los solomillos a fuego fuerte para que se doren por todos los lados. Cuando estén dorados quita los solomillos y añade los otros dos con otras tres cucharadas de aceite. Haz lo mismo (dorarlos) y cuando estén listos retira los solomillos a un plato y deja la sartén al fuego.
3. Coge **el vino Pedro Ximénez** y con mucho cuidado viértelo sobre la sartén donde haz hecho los solomillos (cuidado por si te salta). Con una cuchara de palo (o una espátula de madera) remueve el vino por la sartén rebañando el fondo. Apaga el fuego y deja la sartén con el vino a un lado. Lo usaremos en un momento.
4. A estas alturas la cebolla debe estar bien pochada. **Añade a las cebollas una cucharada de harina de trigo** y remueve bien (cuidado que no se pegue la harina al fondo) durante unos segundo para que la harina tome color (y no se quede cruda). A continuación **vuelca sobre las cebollas el vino Pedro Ximénez** de la sartén (habrá cogido toda la esencia de la carne doradita).
5. Remueve durante un minuto, añade los solomillos y el **caldo de pollo caliente**. Si no tienes caldo casero usa una pastilla de concentrado con medio litro de agua. Escurre las pasas y añádelas a la salsa. Deja a fuego fuerte que borbotee (hierva) la salsa hasta que espese a tu gusto. En una media hora habrá alcanzado una textura cremosa (ver fotografía).
6. Ya tienes lista tu **solomillo con salsa al Pedro Ximenez**. Fuera de la cocina y a comer!!!