

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-en-hojaldre.html>

Solomillos cerdo en salsa

INGREDIENTES

- 2 solomillos de cerdo
- 2 cebollas medianas
- 1 vaso de vino blanco seco
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- unas gotitas de salsa Perrins
- 2 cucharadas de nata para cocinar
- sal y pimienta
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Cortar las cebollas en aros y freírlas en una sartén con aceite de oliva. No deben dorarse, sino hacerse poco a poco. Añadir dos cucharadas de pimentón dulce y mezclar. Salpimentar al gusto.

Añadir el vaso de vino blanco y unas gotitas de salsa Perrins. Dejar cocer durante 10 minutos a fuego lento. Agregar la nata líquida y remover. Dar un hervor y reservar.

Cortar los solomillos en medallones gorditos, salpimentar y freír a la plancha por ambos lados en una sartén antiadherente con unas gotas de aceite.

Pasar el jugo de la sartén en que se han frito los medallones de carne a la salsa preparada y remover.

Repartir los solomillos sobre los platos y regar con la salsa. Servir, por ejemplo, acompañado de patatas fritas o asadas.