

SOLOMILLOS EN SALSA

Ingredientes:

- 3 ó 4 solomillos de cerdo (también se puede hacer con 1 kg. y medio de redondo de ternera)
- aceite
- sal

Para la salsa:

- 250 gr. de champiñones limpios y blanqueados en limón
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- 1 zanahoria
- ½ hoja laurel
- 50 gr. de aceite
- 100 gr. de vino tinto
- 2 cucharadas de Brovril (optativo) (Bovril = jugo de carne)

Preparación:

Rehogar los solomillos con sal en una cacerola con un poco de aceite, una vez dorados reservar.

Poner en el vaso del Thermomix el aceite, champiñón, laurel, cebolla, ajo y zanahoria. Programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Incorporar el vino, harina y el bovril (si se desea). Tapar y programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Al final añadir un poco de agua hasta obtener la consistencia deseada. Echarlo sobre los solomillos y dejar cocer hasta que estén bien tiernos (unos 15 minutos).