

## SOLOMILLOS DE CERDO EN SALSA

### INGREDIENTES:

3 o 4 solomillos de cerdo, también se puede hacer con 1 1/2 Kg. Redondo de ternera.

Aceite

Sal

Para la salsa:

$\frac{1}{4}$  champiñones limpios y blanqueados en limón

2 cebollas

2 dientes ajo

1 cucharada de harina

1 zanahoria

$\frac{1}{2}$  hoja laurel

50 g. aceite

100 g. vino tinto

2 cucharadas de Brovril (optativo)

### PREPARACIÓN

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

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

Incorporar el vino, harina y bovril. Tapar y programar 5 minutos, temperatura 100° y 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.

