

Solomillo con salsa de soja y pasas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Coral Gutierrez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Empezaremos haciendo la salsa, cortamos la cebolla y los ajos y en un vaso con agua dejaremos las pasas para que ablanden, dejamos pochar el sofrito y cuando este dorado lo pasamos por la turmi y añadimos un chorrito de vino para que espese mejor y no haya grumos, se vuelca en la sartén y se le echa la soja moveremos bien y después el vaso de agua en el que diluiremos la cucharadita de, bowvrl y la maizena lo volcamos y dejaremos que haga la salsa(si quedara muy espesa añadiremos un poquito de agua)

Ingredientes para 4 personas :

- 1 o 2 solomillos
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- un chorrito de vino blanco
- un chorro de salsa de soja
- 25 o 30 de pasas
- 1 cucharadita de maizena

Preparación:

Paso 1

Empezaremos con la salsa cortamos la cebolla y los ajos y en un vaso con agua dejaremos las pasas para que ablanden, dejamos pochar el sofrito y cuando este dorado pasaremos por la turmi y echaremos un chorrito de vino para que espese y no haga grumos, se vuelca en la sartén y aladimos el chorro de soja moveremos bien,y después en un vaso de agua caliente diluiremos la cucharadita de bowvrl y la cucharadita de maizena ,vertemos en la sartén junto con las pasas ya escurridasy dejaremos que haga la salsa ,(si quedara muy espesa añadimos un poquito de agua)

Paso 2

en otra sartén , iremos dorando los medallones una vez salpimentados y dejaremos en su punto , Sacamos los solomillos en un plato y echamos la salsa en línea por encima , si se quiere se puede adornar con una ramita de albahaca y..... listo para comer!!