Solomillo de cerdo en salsa Pedro Ximénez

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Imprescindible el Pedro Ximénez ;)

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Una cinta de lomo de cerdo que puedes cortar en filetes, con un cierto grosor (o 4 solomillos) .
- 1 cebolla mediana,
- 1 vaso de caldo de pollo,
- medio vaso de vino jerez Pedro Ximénez,
- un buen puñado de pasas de moscatel (unos 100 gr.),
- 1 cucharada de harina,
- aceite,
- sal y
- pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Corta primero la cebolla en tiras finicas (juliana) o picada en la picadora, como gustes, y la pones en una sartén grande a medio fuego con aceite, unas ocho cucharadas. En esta sartén terminarás de hacer el plato así que calcula que sea un recipiente donde te entre todo bien, los solomillos y la salsa que vamos a hacer). Con mucho cariño, echa sal y pimienta a los solomillos, por ambos lados, y en otra sartén con una chorrada buena de aceite (3 ó 4 cucharadas) dejas que se doren. Cuando estén listos los vas sacando y dejando en un plato. Mejor que los vayas haciendo por tandas, ok? Primero dos trozos, luego otros dos... Y no mucho, que luego terminarán de hacerse junto a la salsa que vamos a elaborar. En esa misma sartén donde has hecho los solomillos, vierte, con muchísimo cuidado, un vaso de Pedro Ximénez, un jerez exquisito que a partir de hoy estará siempre en mi cocina. Y en la tuya, ya lo verás ;-) Con una cuchara de madera, remueve el vino en la sartén, con la intención de ir recogiendo todo el sabor que han podido dejar los solomillos. Apaga el fuego y aparta la sartén. Luego lo vamos a volcar en la otra sartén, la que tiene la cebollica haciéndose. Pon el vaso de

caldo de pollo a calentar en el microondas. Y las pasas a remojo en un vaso con agua. Se van a hinchar y tendrán mejor aspecto. Por cierto, ya debe estar bien pochadica la cebolla, así que echa una cucharada de harina y remueve bien... Ahora vierte el vino que tenías en la otra sartén, y remueve durante un momento. Añade los solomillos, uno a uno y el caldo de pollo, caliente. Escurre las pasas y añádelas a la sartén con todo. Deja que se vaya haciendo unos 10 minutos más o hasta que la salsa tenga esa textura cremosa que te encanta.