

Trenzado de solomillo en salsa de champiñones



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Araceli Martine



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pieza de solomillo de cerdo
- Una cucharadita de aceite de oliva
- Un pellizco de sal gorda
- 1 puerro
- 3 o 4 champiñones
- 3 cucharadas de queso de untar (si es light mejor)
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 pastilla de caldo
- 1/2 vaso de leche
- 2 cucharadas de mantequilla
- Una pizca de pimienta

Preparación:

Paso 1

En una sartén fundimos la mantequilla a fuego medio, añadimos el puerro picado y bien lavado. Cortamos los champiñones en trocitos y algunos en láminas (que luego sacaremos para decorar), y los echamos a la sartén junto con la pastilla de caldo. Cocinamos sin dejar que se queme. Añadimos las cucharadas de queso y dejamos que funda, añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol (dejará de oler), y añadimos la leche. Dejamos un par de minutos. Pasamos por la batidora, que quede suave. Reservamos.

Paso 2

Cortamos la pieza de solomillo por la mitad. Y cada mitad la cortamos a lo largo. Así obtenemos cuatro piezas. Cada pieza la cortamos a lo largo en tres tiras, y hacemos las trenzas, para sujetarlas podemos usar cordel de cocina, o palillos. En una sartén con unas gotitas de aceite, hacemos los solomillos, cada uno al punto que le

guste. También podemos hornearlos a 220° entre 15 y veinte minutos acompañado de papas a lo pobre o panaderas.