

# Solomillo de cerdo con salsa Pedro Ximenez



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Anoqui **Recetizador:** Maria Perez Cal



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Yo lo hice como plato unico servido con un pure de patatas

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 (1 por persona que no sean muy grandes 500g) de Solomillo de cerdo
- 1 Cebolla Grande
- 250 ml de Caldo de pollo
- 125 ml de Vino Pedro Ximenez
- 80 g de Pasas de Moscatel
- 1 cucharada de Harina
- Aceite Oliva
- Sal y Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Pela la cebolla y córtala en julianas (a tiras) finas. Ponlas a fuego medio con 8 cucharadas de aceite en una cacerola o cacharro grande (deben caber después los solomillos y la salsa). Deja que se pochen. Pon las pasas en remojo en un vaso con agua Coge los solomillos de cerdo y salpiméntalos (sal y pimienta) por dos lados. En una sartén grande pon tres cucharadas de aceite y haz dos de los solomillos a fuego fuerte para que se doren por todos los lados. y cuando estén listos retira los solomillos a un plato y deja la sartén al fuego. Coge el vino Pedro Ximénez y con mucho cuidado viértelo sobre la sartén donde haz hecho los solomillos (cuidado por si te salta). Con una cuchara de palo (o una espátula de madera) remueve el vino por la sartén rebañando el fondo. Apaga el fuego y deja la sartén con el vino a un lado. Lo usaremos en un momento. A estas alturas la cebolla debe estar bien pochada. Añade a las cebollas una cucharada de harina de trigo y remueve bien durante unos segundo para que la harina tome color. A continuación vuelca sobre las cebollas el vino Pedro Ximénez de la sartén. Remueve durante un minuto, añade los solomillos y el caldo de pollo caliente. Escurre las pasas y añádelas a la salsa. Deja a fuego fuerte que borbotee (hierva) la salsa hasta que espese a tu gusto. En una media hora habrá alcanzado una textura cremosa. Ya tienes lista tu solomillo con salsa al Pedro Ximenez. Fuera de la cocina y a comer!!!

