

Solomillo de cerdo al vino tinto



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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Procurar que no se seque del todo para usar la reducción como salsa. También se puede añadir unas pasas, dan un sabor especial.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo de cerdo de 500 g
- 8 setas pequeñas
- 1 zanahoria grande
- 4 champiñones grandes
- 1 y 1/2 vaso de vino tinto
- 1 vaso de agua
- aceite de oliva
- Perejil picado
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Trocear, salpimentar y sellar el solomillo.

Paso 2

Laminar los champiñones, con un pelador laminar las zanahorias y saltearlo todo junto, salpimentar. Sacar las verduras y reservar.

Paso 3

En el mismo aceite de saltear las verduras poner el solomillo y añadirle el vino y el agua, dejamos reducir; durante la coción le damos la vuelta varias veces para que se haga bien pero que no se pase de coción. Lo sacamos y cortamos en rodajas, ponemos en una fuente y colocamos las verduras en los laterales. Añadimos la

salsa que quedo de la reducción y decoramos con el perejil picado.