# Solomillo de cerdo al vino tinto

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

**Creador:** Cherinesrc **Recetizador:** Mercè

**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
- Perejíl picado
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1
Trocear, salpimentar y sellar el solomillo.

### Paso 2
Laminar los chámpiñones, 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 cociòn 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 perejíl picado.*