SOLOMILLO EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ

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

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** AnukaValencia

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
SI EL SOLOMILLO ES IBÉRICO MUCHO MEJOR

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Solomillo de cerdo
- 1 (250-300gramos) de Cebolla grande
- 250 ml de Caldo de pollo
- 125 ml de Vino pedro ximenez
- 80 gramos de Pasas moscatel
- 1 cucharada de Harina de trigo
- Aceite de oliva
- sal y pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Pela la cebolla y córtala en juliana ponla a fuego medio con 8 cucharadas de aceite en una cacerola grande (deben caber después los solomillos y la salsa) . Deja que se pochen si ves que se te queman baja el fuego y si es necesario añade una cucharada de agua. Pon las pasas en remojo en un vaso con agua. Coge los solomillos y salpimentarlos por todos los lados. En una sartén grande pon 6 cucharadas de aceite y haz los solomillos a fuego fuerte para que se doren por todos los lados. cuando estén dorados apartarlos a un plato deja la sartén al fuego. Coge el vino y con mucho cuidado por si salta viertelo en la saltén con una cuchara 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.

Paso 2

A estas alturas la cebolla debe estar bien pochada. Añade a la cebolla una cucharada de harina de trigo y remueve bien durante unos segundos para que la harina tome color y no sepa a cruda . A continuación vuelca sobre la cebolla el vino. 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 la salsa hasta que espese a tu gusto. en una

media hora habrá alcanzado una textura cremosa prueba la salsa y si hace falta añade una pizca de sal y pimienta. Y a comer. Ten cerca un buen pan para mojar en la salsa