

**Creador:** ÁlvaroRecetas **Recetizador:** Carmen\_1983



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Vamos a preparar hoy un solomillo de cerdo, que queda muy jugoso al horno. La preparación es muy sencilla, y la salsa que conseguiremos, es espectacular y muy sabrosa. Haciendola de esta manera, sacaremos todo el jugo de la carne, que si lo hacemos a la plancha nos quedaría más seca. A la Cocina, a cocinar se ha dicho.... Fogones al Rojo vivo.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 cebolla mediana de 1 solomillo de cerdo 2 hojas de laurel
- tomillo de sal y pimienta negra molida Aceite de oliva
- agua de Un chorro de vino blanco 1 cucharada de maizena

## Preparación:

### Paso 1

En una bandeja de horno, pondremos el solomillo salpimentado. Pelamos la cebolla a juliana, y la agregamos a la fuente de horno por sus alrededores de la carne. Introducimos las 2 hojas de laurel, el tomillo, Vino blanco y el aceite de oliva. Metemos al horno precalentado a 150°, durante 15 minutos hasta que esté dorado. Le daremos la vuelta, para dorarlo por el otro lado otros 15 minutos.

### Paso 2

Una vez transcurrido el tiempo, le sacamos. Y volcaremos la salsa con la cebolla y demás especies en el vaso de la batidora. Batimos todo bien hasta que esté bien triturado. Fileteamos el solomillo q rodajas, y en una sartén las incorporamos. Volcamos la salsa que batimos, y en un vaso con agua mezclamos la cuchara de maizena. Y la incorporamos a la sartén.

### Paso 3

*Dejamos que cueza, hasta que la salsa vaya reduciendo y espesando. Una vez echo, emplatamos y servimos. Y plato terminado, y listo para comer.*

#### **Paso 4**

*Qué te parece la receta? Te ha gustado? Si es así.... Coméntame. Te estaré esperando. Buen apetit!  
CocinandoConAmorAlvaro.*

#### **Paso 5**

<https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com/>