Solomillo a la cerveza

Nombre de la receta

Solomillo a la cerveza

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Solomillo de cerdo en salsa de cerveza con pasas

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 60 gramos de pasas moscatel
- 2 cebollas medianas
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 350 mililitro de cerveza doble malta
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar esta sencilla salsa de solomillo, pasaremos en primer lugar a dorar o sellar los solomillos salpimentados al gusto por ambos lados. Utilizaremos para ello una sartén con 3 cucharadas de aceite. Una vez dorados los solomillos, apartamos y reservamos.

2 En la misma sartén añadimos las 2 cucharadas de aceite restantes y pochamos la cebolla y el ajo picados. Echamos un poco de sal para que se poche antes.

3 A continuación sacamos la cebolla y el ajo pochados y lo ponemos en un vaso de batidora. Añadimos medio vaso de agua para facilitar el triturado.

4 Una vez triturada, la ponemos en una olla rápida e introducimos los solomillos. Añadimos la cerveza y las pasas hidratadas 10 minutos antes. Cerramos la olla y ponemos a cocer durante 10 minutos a partir de cuando empiece a silbar.

5 Cuando termine, sacamos los solomillos para que se atemperen y podamos partirlos en medallones a nuestro gusto. Mientras dejamos recocer la salsa y añadimos una cucharadita de harina de maíz colmada disuelta en agua para espesar la salsa. Introducimos de nuevo los medallones en la salsa y ya la tenemos preparada para el día siguiente o próximo. Esperemos que os guste.

Observaciones o consejos

Se puede realizar con anticipación y congelar para cuando sea necesario.

Autor

Matilde Linares