

## 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 empieza 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