

Solomillo en salsa de almendras



Nombre de la receta

Solomillo en salsa de almendras

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

6

Alérgenos

Frutos de cáscara
 Sulfito

Descripción

Medallones de solomillo con salsa de almendras.

Ingredientes

- 3 solomillos de cerdo
- 2 cebollas
- 6 dientes de ajo
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 150 gramos de almendras
- al gusto de sal

- al gusto de pimienta
- 2 vino blanco suave
- 1 pastilla de caldo concentrado

Pasos

1 En primer lugar limpiamos los solomillos de la grasa que puedan traer. Una vez a nuestro gusto, los cortamos en medallones de unos 2 centímetros de grosor. Salpimentamos por ambos lados.



2 En una sartén, ponemos el aceite y encendemos el fuego. Cuando esté caliente, vamos sellando los medallones de solomillo hasta que quedan doraditos. Conforme los vamos sellando los sacamos a una bandeja y reservamos.



3 En la olla rápida donde los vamos a cocinar ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva y ponemos a dorar los dientes de ajo pelados y laminados. Cuando empiecen a dar olor, añadimos la cebolla pelada y picada en juliana. No hace falta picarla mucho pues luego va triturada. Bajamos el fuego hasta que se poche lentamente la cebolla.



4 Una vez pochada la cebolla, preparamos un vaso de batidora. Ponemos las almendras tostadas o fritas (Si no tenemos en casa almendras naturales, las usamos de las que venden fritas en cualquier tienda). Añadimos la cebolla pochada y un vaso de vino y trituramos todo. Quedará una pasta espesa.

5 En la misma olla que hemos pochado la cebolla, volcamos la carne junto con el jugo que ha ido soltando en la bandeja. Añadimos la mezcla, el otro vaso de vino, la pastilla de caldo y cubrimos con agua. Tapamos nuestra olla exprés tradicional y cocemos durante 20 minutos a partir de que la válvula empieza a girar.



6 Cuando abrimos la olla, probamos de sal, dejamos recocer un poquito para que la salsa coja cuerpo y ya tenemos listo nuestro solomillo con la fácil salsa de almendras.

**Observaciones o consejos**

Esta comida está más rica si se hace el día anterior. Incluso la podemos hacer y congelar para sacar cuando sea necesario. Es fácil de calentar en el momento que queramos.

Autor

Matilde Linares