

Solomillo en salsa de cebolla y ajo

**Nombre de la receta**

Solomillo en salsa de cebolla y ajo

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de cebolla y ajo

Ingredientes

- 2 solomillos grandes
- 3 cebollas grandes
- 8 dientes de ajo
- 150 mililitro de vino blanco para cocinar
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pastilla de caldo concentrado

Pasos

1 En primer lugar cortamos el solomillo en medallones y salpimentamos al gusto.

2 En una sartén con un poquito de aceite, damos un vuelta y vuelta al solomillo a fuego fuerte hasta que quede sellado. Reservamos nuestro solomillo en una fuente para después.



3 Para realizar la salsa comenzamos picando las cebollas y los ajos. En la misma olla exprés que vamos a utilizar después añadimos aceite y vamos dejando que se haga la cebolla y el ajo a fuego medio. Cuando veamos que la cebolla está pochada añadimos el vino.



4 Dejamos unos minutos hasta que el vino se vaya reduciendo. Después con una batidora picamos bien hasta que quede una salsa consistente.

5 Añadimos a la salsa la pastilla de caldo concentrado y el solomillo. Debemos tener en cuenta que la carne debe quedar cubierta por la salsa, en caso de que haga falta se le añade un poco más de vino. Tapamos la olla y lo ponemos todo a cocer durante 20 minutos.

6 Cuando haya cocido, abrimos la olla y probamos de sal. Dejamos recocer un poco más para que la salsa adquiera cuerpo y ya tenemos listo nuestro delicioso solomillo. ¡Buen provecho!



Observaciones o consejos

Se aconseja hacer esta comida el día anterior para que adquiera más sabor.

Autor

Ana B. D.