
Receta de Solomillo en Salsa de Pedro Ximénez

18 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo una riquísima receta que seguro os va a encantar y sobre todo a l@s amantes de la carne, se trata de **Solomillo en salsa de Pedro Ximénez**, una rica receta que hará las delicias de tod@s vuestros comensales.

Ingredientes

- Solomillos de Cerdo (dos o más según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Caldo de pollo (medio litro aproximadamente)
- Vino de Pedro Ximénez (un vaso)
- Uvas pasa (unos 80grs)
- Harina (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Poner las pasas en remojo en un vaso con agua del tiempo
2. Picar la cebolla en tiras muy finas y ponerla en una cacerola con un poco de aceite de oliva y dejar que se poche a fuego medio
3. Salpimentar los solomillos y freír en una sartén aparte con aceite y fuego fuerte para que se doren por todos los lados, sacarlos y reservar en una fuente
4. En la misma sartén de hacer los solomillos, echar el vino de Pedro Ximénez y remover bien rebajando el fondo, apagar el fuego y reservar
5. Sobre la cebolla ya pochada echar una cucharada de harina y dejar que se refría un poquito, después volcar el vino de la sartén y remover
6. Añadir los solomillos y el caldo de pollo caliente, si no tenéis podéis echar una pastilla de caldo concentrado con medio o un litro de agua
7. Escurrir las pasas y añadir a la salsa
8. Dejar cocer a fuego fuerte hasta que espese la salsa, luego bajar el fuego y dejar una media hora más hasta que la salsa quede cremosa y los solomillos tiernos, ajustar la sal
9. Podéis acompañar de unas patatas fritas y.....buen provecho!!!