MARÍA



Solomillo de cerdo en salsa de hongos con patatas

4 raciones

Ingredientes

- Solomillo de cerdo
- Setas variadas
- Caldo de pollo casero
- Ajo
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Patatas

Elaboración

1. Laminamos un par de ajos y los doramos en una sartén con aceite de oliva mientras escurrimos el mix de setas
2. Incorporamos las setas a la sartén, salpimentamos y dejamos que se mezclen los sabores un par de minutos
3. Pasamos todo a un vaso batidor, incorporamos un par de cazos de caldo de pollo y trituramos hasta obtener una salsa
4. Pelamos y partimos en bastones las patatas, que freiremos en abundante aceite de oliva y sacaremos a un plato con papel absorbente donde añadiremos la sal
5. Salpimentamos los solomillos de cerdo y los hacemos en la misma sartén con un poco más de aceite de oliva hasta que estén dorados
6. Ya solo queda montar el plato: salsa, solomillo y patatas

RECOMENDACIONES

El cerdo es importante que esté bien hecho, no es muy recomendable comerlo al punto o poco hecho como la ternera. Esta salsa se puede utilizar en muchos otros platos, como con queso provolone, trufa y huevo, o en un sándwich como salsa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy