Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Solomillo al Pedro Ximénez sobre queso brie

20min · 4 raciones · 399 kcal

Ingredientes

- **500 gramos** de solomillo de cerdo
- **1** cebolla grande
- **50 gramos** de pasas
- **1** vaso de vino Pedro Ximénez
- **1/2** pastilla de avecrén
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	**28 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Troceamos el solomillo en trozos de 1-2 cm de grosor aproximadamente. Salpimentamos por los dos lados.
2. Picamos finamente la cebolla y ponemos las pasas en remojo.
3. Ponemos la cebolla en una sartén con aceite a fuego medio y dejamos que se poche y se ponga blandita.
4. En una sartén con tres cucharadas de aceite, freímos con fuego fuerte el solomillo, dándole la vuelta una sola vez por cada lado, hasta que se empiece a dorar. (Si vemos que nos quedamos sin aceite, vamos añadiendo un poco más cuando pongamos más trozos de solomillo).
5. Una vez sacado el solomillo, añadimos en esa misma sartén el vino Pedro Ximénez, a fuego medio-bajo y retiramos pasado uno o dos minutos.
6. Añadimos una cucharada de harina a la sartén de la cebolla una vez que esté blandita, y el vino que teníamos reservado de la otra sartén; sin parar de remover.
7. Añadimos también el solomillo, el avecrem disuelto en agua, y las pasas. Removemos a fuego medio-bajo durante 20 minutos. Si vemos que se consume el vino, podemos echar un poco más y también agua, hasta encontrar la textura que más os guste. ¡Mezclamos todo bien y listo!

RECOMENDACIONES

Yo lo he servido con queso brie debajo y ha quedado genial

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta