Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



# Solomillo en salsa de champiñones

20min  4 raciones

## Ingredientes

- 1 pieza entera de solomillo de cerdo
- 250 gramos de champiñones
- 1 bote de leche evaporada o nata líquida
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

## Elaboración

1. Primero troceamos una pieza de solomillo y la pasamos por una sartén con aceite por ambos lados unos minutos hasta que se empiece a dorar.
2. Mientras lavamos y troceamos unos buenos champiñones frescos.
3. Ponemos en la sartén una cebolla, dejamos que se haga durante 5 minutos a fuego medio y añadimos los champiñones.
4. Añade un poco más de aceite si ves que se secan y deja que se haga unos 8 minutos a fuego medio.
5. Después es el momento de añadir la carne y la leche evaporada o nata líquida, sal y pimienta molida.
6. Dejamos que se haga 5 minutos a fuego lento tapado y retiramos parte de la salsa y champiñones para triturarlo en una batidora.
7. Servimos el pollo con los champiñones y la salsa.

RECOMENDACIONES

También puedes hacerlo con pollo, queda genial.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta