

Solomillo de cerdo con salsa de setas

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos, Tmx



INGREDIENTES

1 Kg. de Solomillo cortado en filetitos

Sal y Pimienta

Para la salsa de setas

150 g. de Chalotas

2 Dientes de ajo

1 Copa de Vino blanco

250 g. de Nata líquida

1/2 Cubilete de leche

200 g. de Setas, champiñones frescos o en conserva

Aceite de oliva

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Salpimenta los solomillos y reserva.

Echa en el vaso el aceite (yo lo he puesto a ojo, pero calculo unos 50 gr. vel. 2, 100º, 2 minutos.

Añade la cebolla y los ajos troceados, vel.. 2 ,100º, 4 minutos (más o menos hasta que la cebolla esté transparente). Añade el vino y deja unos 8 minutos, 100º ,vel.2.

Cuando esté evaporado el vino añade las setas en trocitos y deja que se hagan otros 10 minutos, temperatura 90 velocidad 2.

Añade la nata, la leche, la sal y la pimienta, 2 minutos, vel.2, temperatura 90. Ya sin temperatura y dependiendo de la textura que deseemos en la salsa batimos, yo lo he puesto a velocidad 4.

En la plancha bien caliente y con un poquito de aceite, haces los solomillos.

PRESENTACIÓN

Sirve en una fuente en el fondo un poco de salsa y encima los filetitos, el resto de la salsa la sirves en salsera aparte.