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 lÃ-quida
1/2 Cubilete de leche
200 g. de Setas, champiÃ±ones frescos o en conserva
Aceite de oliva
Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Salpimienta los solomillos y reserva.
Echa en el vaso el aceite (yo lo he puesto a ojo, pero calculo unos 50 gr. vel. 2, 100Âº, 2 minutos.
AÃ±ade la cebolla y los ajos troceados, vel.. 2 ,100Âº, 4 minutos (mÃ¡s o menos hasta que la cebolla estÃ© transparente). AÃ±ade el vino y deja unos 8 minutos, 100Âº ,vel.2.
Cuando estÃ© evaporado el vino aÃ±ade las setas en trocitos y deja que se hagan otros 10 minutos, temperatura 90 velocidad 2.
AÃ±ade 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.