

Receta de Solomillo en Salsa de Cebolla y Queso

09 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os he preparado esta rica receta de **Solomillo en Salsa de Cebolla**, espero que os guste y la preparéis para vuestra familia, seguro que les encantará.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o dos)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento rojo (uno)
- Perejil
- Tomillo
- Pimienta negra en grano
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vaso)
- Queso en lonchas (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, dorar el solomillo a fuego lento y cuando esté dorado sacarlo y reservarlo
2. En el mismo aceite, pochar la cebolla, los pimientos y los ajos todo bien troceado
3. Cuando esté bien pochadito, echar el solomillo reservado y remover
4. Añadir el vino, las especias y el queso y dejar cocer todo a fuego lento hasta que la salsa reduzca
5. Sacar el solomillo y batir la salsa con la batidora, partirle en rodajas y volver a introducir en la salsa y dejar cocer un ratito
6. Servir caliente y acompañado de la salsa y si queréis unas patatas fritas y....buen provecho!!!