

Receta de Solomillo con Salsa de Setas

10 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta de **Solomillo con Salsa de Setas**, es muy apropiada para si tenéis invitados en casa y queréis preparar algo diferente, seguro que quedaréis muy bien.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Harina
- Cebolla (una)
- Setas (300grs)
- Ciruelas sin hueso (ocho o diez)
- Tomate frito (un brik de 200grs)
- Azúcar
- Vino tinto (200ml)

Modo de Preparación

1. Cortar el solomillo en rodajas, ponerle un poco de sal y pimienta
2. Pasarlos por harina
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír los trozos de solomillo por los dos lados y reservarlos en una fuente
4. Picar la cebolla en trocitos y echar a la sartén para refreírla
5. Lavar las setas, o escurrirlas si son de bote, y trocearlas, añadirlas a la sartén con la cebolla
6. Echar las ciruelas y remover, dejar que se poche bien todo
7. Añadir el tomate, un poco de sal y un poco de azúcar y dejar que se refría bien todo
8. Echar el vino y dejar que evapore el alcohol
9. Añadir el solomillo y mezclar bien todo
10. Dejar que cueza un rato hasta que se reduzcan los líquidos
11. Servir acompañado de pan y.....buen provecho!!!