

Receta de Trenza de Solomillo con Salsa al Vino

03 Feb 2017



Buenos días a tod@s, hoy día 3 de Febrero que se celebra la fiesta de **San Blas**, quiero felicitar a tod@s nuestros seguidor@s que celebran su Onomástica, y para ello les dejo una rica receta de **Trenza de Solomillo con Salsa al Vino**, quedarán encantad@s con este estupendo plato.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (uno o dos, según comensales)
- **Para la Salsa:**
- Cebolla (una)
- Zanahorias (dos o tres)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Patilla de caldo
- Aceite de oliva
- Vino tinto (un vaso)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla, los ajos y las zanahorias, todo bien picadito, dejar que se poche bien
2. Añadir un buen vaso de vino tinto y dejar que evapore el alcohol, después echar un vaso de agua y una pastilla de caldo y dejar que hierva unos veinte minutos
3. Triturar con la batidora hasta que quede una salsa espesita y reservarla
4. Precalentar el horno a 220°
5. Partir el solomillo por la mitad a lo largo de forma que queden dos filetes
6. Hacer tres tiras a cada filete pero sin llegar al final para que se pueda hacer la trenza, una vez hechas ponerles sal y pimienta al gusto y un chorrito de aceite por encima
7. Colocarlas en la bandeja del horno sobre papel de aluminio o de hornear e introducirlas al horno unos veinte o veinticinco minutos
8. Podéis añadir algo del jugo que suelten los solomillos a la salsa de vino y quedará aún mas sabrosa
9. Servir las trenzas acompañadas de la salsa de vino y si queréis también unas patatas fritas y.....buen provecho!!!