

Receta de Solomillo en Salsa de Cebolla y Zanahoria

27 Oct 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta receta de **Solomillo en Salsa de Cebolla y Zanahoria**, es muy fácil de preparar y con unos ingredientes muy comunes que seguro tendréis en casa, espero que os guste esta receta que queda riquísima.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (dos o tres de unos 500grs cada uno)
- Cebollas (tres o cuatro medianas)
- Zanahorias (cuatro)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomate frito (tres o cuatro cucharadas)
- Laurel (una o dos hojas)
- Coñac (una copa)
- Harina
- Caldo de carne (una pastilla)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar los solomillos y pasarlos por harina
2. Poner aceite en una cacerola y cuando esté caliente, sellar los solomillos
3. Trocear las cebollas, los ajos y las zanahorias peladas y añadirlas a los solomillos
4. Remover y darlos unas cuantas vueltas hasta que la cebolla esté transparente
5. Poner la hoja de laurel, la copa de coñac, el tomate frito y la pastilla de caldo
6. Seguir removiendo y cuando se esté consumiendo el jugo, cubrirlos de agua y dejar hervir hasta que la carne esté tierna, probar y rectificar de sal si fuera necesario
7. Sacar la carne y la zanahoria y pasar la salsa con la batidora
8. Servir la carne troceada a vuestro gusto y acompañada de la salsa con las zanahorias y....buen provecho!!!