



Solomillo a la cerveza

Descripci3n

default watermark



El solomillo de cerdo es una carne tierna y fácil de cocinar. En esta receta con pocos ingredientes preparamos un plato de diez.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 2 solomillos de cerdo hermosos.
- 150 gr de champiñones fileteados.
- 1 cebolla hermosa.
- 1 lata de cerveza (33 cl).
- 1 cucharada sopera colmada de harina.
- 1/2 cucharada sopera de orégano.
- Caldo de carne o verduras si es necesario.
- Aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

Limpiamos de grasa los solomillos, si fuera necesario, salpimentamos y reservamos.



Limpiamos y troceamos en Juliana la cebolla, reservamos.

Limpiamos los champiñones si fuera necesario y reservamos.



En una cazuela amplia y baja vertemos un chorro de aceite de oliva, llevamos al fuego y doramos los solomillos por todas sus caras. Taparemos la cazuela porque salpica bastante. Una vez dorados retiramos de la cazuela y reservamos.



En la misma cazuela y aceite añadimos la cebolla (quedan restos del solomillo en el fondo de la cazuela, no importa). Dejamos pochar, removemos de vez en cuando.



Cortamos los solomillos en rodajas no demasiado finas y reservamos.

Cuando esté dorada la cebolla incorporamos los champiñones, removemos, sofreímos a fuego medio. Añadimos la harina y el orégano.



Mezclamos todo bien, que se rehogue la harina y vertemos la cerveza (que limpiarÃ los restos del solomillo del fondo de la cazuela).



Removemos bien, si vemos que la salsa espesa mucho, vamos añadiendo el caldo hasta que esté a nuestro gusto. Incorporamos el solomillo en rodajas, removemos que todos los ingredientes queden bien integrados y cocinamos hasta que el solomillo esté tierno.

Yâ?¡ Â¡BUEN PROVECHO!!



Consejo: Al ser un guiso se puede hacer con un par de días de antelación, así la carne cogerá mejor los sabores.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

septiembre 24, 2018

Autor
admin

default watermark