



Solomillo a la zaragozana

Descripci3n

default watermark



Parece ser que en su origen ésta receta es con lomo de cerdo, en vez de solomillo, pero de una forma o de otra está muy rica. Lo malo del lomo: es posible que quede bastante seco aunque las rodajas sean gruesas, cosa que seguro no pasar con el solomillo. Sin duda os gustará!

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 750 gr de solomillo de cerdo en trozos o rodajas gruesas.

- 150 gr de jamón serrano picado.
- 200 gr de cebolla.
- 200 gr de aceitunas negras sin hueso. Pueden ser verdes.
- 150 ml de vino de Jerez. He puesto fino.
- 100 ml de agua.
- 10 cucharadas soperas de tomate triturado.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 2 huevos.
- 2 cucharadas soperas de perejil picado.
- Harina para envolver la carne.
- Aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

Cocemos los huevos enteros y con cáscara en agua durante 10 minutos. Pasamos por agua fría, pelamos y reservamos.

Cortamos los solomillos en rodajas gruesas, salpimentamos y reservamos.



Picamos finamente la cebolla y los ajos, reservamos.

Pasamos la carne por harina y la freímos en una cazuela baja y amplia con aceite muy caliente (taparemos, salpica bastante). Mantenemos el tiempo justo para que se dore, sin que el centro de las rodajas se haga del todo. Retiramos del aceite y reservamos.



En la misma cazuela y aceite, rehogamos la cebolla y el ajo a fuego medio, hasta que se poche. Añadimos el jamón, mezclamos y dejamos un minuto, que no se haga mucho porque se sala.





Vertemos el vino, subimos el fuego y que se evapore el alcohol, incorporamos el tomate y unos 100 ml de agua, dejamos que hierva unos 10 minutos.



AÃ±adimos las aceitunas (pueden ser enteras o troceadas) y uno de los huevos cocidos picado. Cocemos a fuego suave otros 5 minutos. Si vemos que la salsa espesa demasiado podemos aÃ±adir otro poco de agua.





Incorporamos el solomillo a la salsa, el perejil, calentamos suavemente un par de minutos mas, corregimos de sal, añadimos el huevo restante picado y ya tenemos nuestro manjar de dioses.



¡QuÃ© rico, por dios!



Consejo: ¿Que es un guiso? Pues a reposar.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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
2. Huevos
3. Recetas sin horno
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

febrero 26, 2019

Autor

admin

default watermark