Solomillo de Cerdo con Salsa de Pistachos

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Pistachos: 80 grs.
Crema líquida: 200 Ml.
Cebolla Morada: media Unidad
Sal:
Solomillo de cerdo: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Vino Blanco: 1 Vaso
Pimienta:
Echalote: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 180ºC.
- En primer lugar, salpimentar el **solomillo** de **cerdo** y marcarlo a fuego muy fuerte en una sartén con un poco de aceite. Luego cortarlo al bies y reservar.
- Seguidamente, picar la *cebolla* morada y el echalote.
- En la misma sartén donde se marcó el *solomillo*, sofreír la *cebolla* morada y el echalote picado hasta que estén tiernos y ligeramente dorados.
- Después, mojar con el vino blanco y dejar reducir. Incorporar los pistachos, la *crema* y las rodajas de *solomillo*.
- Incorporar la *crema* y los pistachos, poner a punto de sal y pimienta, y dejar cocinar a fuego suave.
- Por último, sacar el *solomillo* del horno, filetearlo y cubrirlo con la salsa de pistachos.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-con-salsa-de-pistachos