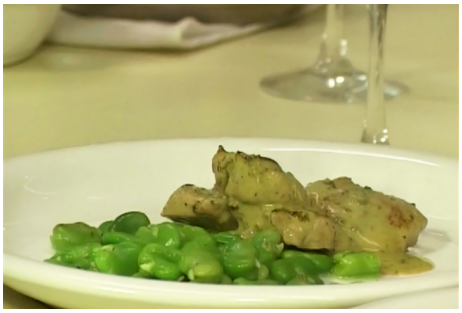
Solomillo de cerdo a la pimienta verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Solomillo: 1 Unidad
Crema de leche: 1 Taza
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cognac: 3 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Fondo de Carne: 200 cc
Pimienta verde: 1 cda.

Guarnición de habas

Sal: A gusto
Estragón: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Habas: 2 Taza

Preparación de la Receta

- Corte el **solomillo** en medallones.
- Muela los granos de pimienta.

Guarnición de habas

- En una sartén caliente con *manteca* y ½ taza de agua caliente, cocine las *habas*, condimente con *estragon* y sal
- Deje cocinar hasta que estén tiernas.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los medallones, condimente con sal y pimienta verde, luego agregue la *manteca*, el coñac y el fondo de carne, deje reducir e incorpore la *crema* de leche
- Cocine unos minutos más.

Presentación

- Sirva en un plato unos medallones de *solomillo* y acompañe con la *guarnición* de *habas*.
- Decore con la salsa de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-a-la-pimienta-verde