

Solomillo de Cerdo con Cebollas Caramelizadas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebollas Caramelizadas

Cebollas: 12 Unidades

Clavo De Olor: 4 Unidades

Azucar: 2 cdas

Agua: 300 cc

Manteca: 3 cdas

Portobellos

Aceto: 1 cda

Manteca: 1 cda

Portobellos: 150 grs

Panceta ahumada: 100 grs

Salsa de soja: 3 cdas

Solomillo de Cerdo

Coñac: 5 cdas

Harina: c/n

Mostaza de Dijon: 2 cdas

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Crema de leche: 250 grs

Mantequilla: 1 cda

Pimienta: c/n

Solomillos de Cerdo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Solomillo de Cerdo

- Limpiar los solomillos de los excesos de grasa y cortar en trozos 3 cm de alto.
- *Condimentar* con sal entrefina, pimienta y pasarlos por *harina*.

- Cocinar por ambos lados en una sartén con aceite de oliva y *manteca* hasta que estén dorados y a punto.
- A mitad de cocción retirar el exceso de grasa y flambear con cognac.
- Añadir a la sartén *crema*, *mostaza* de Dijon, bajar el fuego al mínimo y dejar cocinar suavemente.

Cebollas Caramelizadas

- En una sartén con *manteca*, azúcar y clavo de olor cocinar cebollas pequeñas enteras y peladas.
- Agregar agua, tapar con papel *manteca* y dejar cocinar hasta caramelizar

Portobellos

- Filetear *hongos* portobellos
- *Saltear* en sartén con *manteca* y *panceta* en bastones.
- Agregar salsa de soja, aceto balsámico y dejar caramelizar.

Armado

- Servir en una fuente los solomillos con *crema* de *mostaza*
- Acompañar con los *hongos* portobellos y las cebollas caramelizadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-con-cebollas-caramelizadas>