

# 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>