Solomillo de cerdo en salsa de whisky

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Caldo de carne: 1/2 Vaso
Hongos deshidratados: 2 cdas.
Pimienta:
Solomillo de cerdo: 1 Unidad
Leche: 1 Vaso
Ajos: 5 Unidades
Copos de puré de papa: 3 cdas.
Mantequilla: 25 g
Sal:
Whisky: 1/2 Vaso

Preparación de la Receta

Para comenzar

salpimentamos el solomillo de cerdo y lo marcamos en una sart&eacute

- N con mantequilla/ *manteca*.
- Una vez que está dorado, lo llevamos al horno y lo terminamos de cocinar a 180ºC durante 6-7 minutos.
- En la sartén donde sellamos la carne añadimos una cantidad abundante de *mantequilla* y cocinamos el *puerro* picado y los ajos.
- Cuando estén tiernos y ligeramente dorados, añadimos el whisky y dejamos que reduzca.
- Luego, incorporamos el caldo y dejamos que reduzca a fuego medio, hasta el último momento.
- Cortamos los *hongos* deshidratados y los llevamos a *hervir* con la leche para el puré.
- Incorporamos los copos de puré hasta conseguir el espesor y la textura deseada
- Salpimentamos.
- Emplatamos el **solomillo** fileteado con el puré y la salsa al whisky.
- Servimos

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