Solomillo de Cerdo Ibérico al Whisky

Ingredientes

Almidón de Maíz: 1 Cucharada de té
Caldo de carne: 100 miliitros
Extracto salado de carne de vaca: 1 Cucharada
Mantequilla: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Boletus: 1 bandeja
Cebolla: 1/2 unidad
Ajo: 2 Dientes
Solomillo de cerdo: 1 unidad
Whisky: 100 miliitros

Preparación de la Receta

- Cortar en medallones el **solomillo** de **cerdo**, y marcar en la sartén o parrilla sin hacer demasiado.
- En una cazuelita, pochar la *cebolla* cortada en *brunoise* con un chorrito de aceite, cuando esté lista añadir el whisky y flambear.
- Añadir el caldo de carne y el extracto.
- Dejar reducir.
- Añadir un dadito de *mantequilla* para ligar y dar brillo
- Si la salsa no ha espesado, ligar en su lugar con un poco de almidón de maíz disuelto en un poco de agua fría.
- Regar los solomillos con la salsa y terminar de hacerlos al punto deseado.
- Acompañar con unos boletus salteados.

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