

# Solomillo de Cerdo Ibérico al Whisky



## Ingredientes

**Almidón de Maíz:** 1 Cucharada de té

**Caldo de carne:** 100 mililitros

**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 mililitros

## 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>