

Medallones de solomillo al Jerez

 divinacocina.es/medallones-solomillo-al-jerez/

Divina Cocina

August 16, 2020



Estos medallones de solomillo al Jerez se preparan en un momento. Resulta un plato sencillo y la vez festivo, con un salsa deliciosa, casera y para mojar pan.

La única dificultad que tiene es controlar bien el punto de cocción del solomillo para que no se nos pase y quede tierno y jugoso. Sigue nuestros consejos y siempre quedarán al punto.

Si estás buscando recetas de solomillo entra a ver nuestra receta de **solomillo al ajillo** o la de **solomillo a la pimienta verde**.

↓↓↓↓ **VER VÍDEO RECETA del SOLOMILLO al JEREZ** ↓↓↓↓



Watch Video At: <https://youtu.be/Z5RYT3nYlEM>

SUSCRÍBETE AQUÍ A NUESTRO CANAL DE YouTube

INGREDIENTES para 5 personas

- 1 buen solomillo de cerdo de unos 600 gr
 - 1 pimiento verde grande
 - 4 dientes de ajo
 - 100 gr de taquitos de jamón curado
 - 1 vaso (180 ml) de vino de Jerez o una buena Manzanilla
 - 1 hoja de laurel
 - Sal y pimienta
 - Aceite de oliva virgen extra
-

ELABORACIÓN de los Medallones de solomillo al Jerez

1. Salpimentamos los medallones de **solomillo**.
 2. En una sartén al fuego ponemos un fondo de aceite con la hoja de laurel y los ajos enteros, incluso con us piel, y con un corte a cuchillo hecho a lo largo. .
 3. Cuando los **ajos** empiecen a tomar color (un par de minutos), añadimos la carne.
 4. Mucho cuidado con el solomillo, hay que evitar que se haga demasiado y se endurezca. Ponemos el fuego fuerte y solo lo vamos a marcar, vuelta y vuelta, para que se selle y tome color.
 5. En cuanto la carne esté sellada, añadimos el vino y un poquito de perejil picado. En el tiempo que tarda en evaporarse el alcohol o muy poquito más, los medallones de solomillo van tomando color y dorándose al fuego, y el plato estará listo.
 6. Junto al final, cuando lo vayas a retirar del fuego, puedes añadir unos taquitos de **jamón** y revolver para que se mezcla todo.
 7. **Servimos** caliente, recién hecho.
-

