Texto recetas

Solomillo en salsa

* 1 solomillo de cerdo
* 120 mililitros de caldo de carne
* 120 mililitros de vino blanco
* 1 cebolleta mediana
* 1 zanahoria
* 1 cucharada de harina
* 1 diente de ajo
* perejil picado
* pimienta negra molida
* sal
* aceite de oliva virgen extra

Si sois amantes de la cocina tradicional, los guisos y las carnes en salsa, ¡esta receta de solomillo de cerdo en salsa es para vosotros! Tan sencilla de hacer que solo tendremos que preocuparnos de coger bien el punto de la carne y, para ello, os dejamos todas las indicaciones con tiempos y temperaturas para que os quede perfecto.

Preparamos para el solomillo una buena salsa española que tanto nos recuerda a las clásicas [albóndigas de la abuela](https://www.cocinatis.com/receta/albondigas-de-pollo.html). Asimismo, le damos un toque extra de sabor añadiendo zanahoria que también le dará un color dorado más apetitoso y un buen caldo de carne que nos permitirá disfrutar del plato en su mejor versión.

Perfecto para el fin de semana o para sorprender en ocasiones especiales como una comida especial en familia o, incluso, Navidad, os queremos recomendar también el [solomillo al whisky](https://www.cocinatis.com/receta/solomillo-al-whisky.html) o el [solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](https://www.cocinatis.com/receta/solomillo-cerdo-pedro-ximenez-receta.html). Una receta muy especial de ligero toque dulce de la salsa que contrasta genial con el intenso sabor de la carne.

Con un aire más original, el [solomillo al horno con mojo rojo](https://www.cocinatis.com/receta/solomillo-de-cerdo-al-horno-con-mojo-rojo.html), una combinación atrevida con la salsa canaria que funciona sorprendentemente bien. Y en su versión más invernal, el [solomillo con salsa de champiñones](https://www.cocinatis.com/receta/solomillo-de-cerdo-al-horno-con-mojo-rojo.html), al que le añadimos una capa de tocino ibérico.

Una receta fácil y de ingredientes sencillos para hacer un solomillo de cerdo en salsa ¡tierno y muy jugoso! Ante todo, ¡no te olvides de servir este solomillo junto con un buen trozo de pan! No habrá quién se resista a untar esta salsa, ¡asegurado!

Costillas con barbacoa

* Costilla de cerdo **2 kg**
* Azúcar moreno **125 g**
* Ketchup **130 g**
* Vinagre **30 ml**
* Agua **40 ml**
* Salsa Perrins **30 ml**
* Semillas de mostaza**10 g**
* Salsa Tabasco **15 ml**
* Aceite de oliva virgen extra **45 ml**

Comenzaremos preparando la salsa barbacoa para marinar la carne. Para ello en el vaso de una batidora echamos el [azúcar moreno](https://www.directoalpaladar.com/postres/mermelada-de-higos-con-azucar-moreno-receta), el ketchup, el vinagre, el agua, la mostaza en grano, el pimentón, la salsa Perrins, la sal y el Tabasco.

Trituramos con la batidora de mano todos los ingredientes hasta formar la salsa barbacoa. Precalentamos el horno a 190 grados con calor arriba y abajo.

Salamos el costillar y lo untamos bien por ambos lados con la salsa barbacoa, para que quede bien impregnado. Reservamos lo que nos sobre para ir pincelando durante el horneado y para servir en una salsera.

Colocamos en una fuente de horno engrasada con el [aceite de oliva](https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/el-aceite-de-oliva-mejor-si-es-de-nueva-cosecha) las costillas y horneamos durante una hora y quince minutos. Girándolo a media cocción y pincelándolo cada poco la primera media hora con la salsa barbacoa.

Merluza en salsa

* 1 envase de Lomos de Merluza 400 g Pescanova
* 1 rama de perejil
* 1 cucharada de harina
* 2 patatas grandes
* 8 cucharadas de vino blanco
* Pimienta
* Sal
* 4 cucharadas de Aceite de oliva
* 2 Dientes de ajo

Cocer los Lomos de Merluza.

Los Lomos de Merluza están envasados al vacío, en bolsitas individuales, aptas para cocinar en microondas. El resultado que se obtiene es similar a la cocción al vapor.

Colocar las piezas en un plato apto para microondas. Es importante pinchar previamente la bolsa varias veces. Se puede partir de merluza congelada o descongelada. Las porciones de merluza descongelada, se cocinarán durante 4 minutos a 600 W de potencia. Si las piezas están congeladas, se cocinarán durante 8 minutos a la misma potencia.

Sacar del microondas, dejar reposar 2 minutos, sacar de la bolsa, y están listas para servir.

Lavar las patatas, cortarlas en rodajas y cocerlas con piel. Mientras la merluza está en el microondas y se van cociendo las patatas, preparar la salsa.

Salsa: Picar el perejil reservando cuatro ramitas para decorar. Calentar el aceite en una sartén, agregar el ajo picado y dejar que se dore. Añadir la harina y dejar que se dore, removiendo constantemente. Añadir el vino blanco y cocinar hasta que se evapore. Agregar medio vaso de agua y remover. Finalmente, añadir casi todo el perejil picado, reservando un poco para espolvorear por encima de la merluza y sazonar con sal y pimienta.

Para presentar esta receta de Merluza con Salsa de Ajo y Perejil a cada comensal, poner en cada plato unas rodajas de patata, cubrir con la salsa y encima, colocar la merluza. Espolvorear el perejil picado y decorar con una ramita de perejil. Servir el resto de la salsa aparte.

Seguro que cuando dicen que en la sencillez está lo exquisito se refieren a esta receta. Una comida con mucho sabor, una gran textura y un olor exquisito que será un auténtico placer sensorial y todo un regalo para el organismo. ¡Di adiós a las comidas aburridas!

Bacalao al ajillo

* 750 g de bacalao desalado y sin espinas, en lomos (puedes comprarlo ya desalado o seguir nuestros [**consejos para desalar bien el bacalao)**](https://www.divinacocina.es/consejos-para-desalar-bien-el-bacalao/)
* 6 dientes de ajo grandes
* 1 punta de guindilla (opcional)
* Unas gotas de vinagre suave (como una cucharadita de postre)
* Perejil picado
* Aceite de oliva virgen extra de buena calidad
* Pelamos y laminamos los **ajos**. Cortamos el bacalao en porciones no demasiado grandes (la ración que veis en la foto es para una persona).

Ponemos un fondo generoso de aceite al fuego y añadimos el ajo laminado y el bacalao con la piel hacia abajo. Lo ponemos todo a la vez porque el bacalao se va a hacer en el tiempo de dorarse los ajos.

Hay que tenerlo a fuego medio-bajo un par de minutos para que se vayan confitando lentamente. Damos la vuelta al bacalao por un minuto más y lo retiramos.

Si los ajos ya están dorados añadimos el vinagre y dejamos que humee un poco. Y si necesitan algo más de tiempo movemos la cazuela en vaivén hasta que cojan color y después añadimos el vinagre.

Servimos el bacalao al ajillo al momento regado con la fritada de ajos y perejil picado.