





Receta Solomillo de cerdo en salsa Strogonoff



 2 comensales	 45min	 Plata principal	 Dificultad baja
Características adicionales: Coste barato, Plancha			
Ingredientes:			
<ul style="list-style-type: none">• 1 solomillo de cerdo• 1 cebolla• 250 gramos de champiñón• 200 mililitros de nata para cocinar o crema de leche• 1 pastilla de caldo de carne		<ul style="list-style-type: none">• 100 mililitros de vino blanco• 1 chorro de aceite de oliva virgen extra• 1 pizca de sal• 1 pellizco de pimienta negra molida• 1 cucharadita de pimentón ahumado	

Pasos a seguir para hacer esta receta:

Paso 1:

Empezamos limpiando, lavando y laminando los champiñones. Reservamos para poder seguir con la receta de solomillo de cerdo en salsa Stroganoff.

Paso 2:

Cortamos el solomillo en medallones de unos dos centímetros de grosor. En una sartén amplia vertemos un chorrito de aceite, la llevamos al fuego y marcamos los medallones por ambas caras. Sacamos y reservamos.

Paso 3:

Pelamos y picamos la cebolla, la ponemos al fuego en la misma sartén en la que hemos sellado la carne y la vamos pochando en ese aceite.

Paso 4:

Añadimos los champiñones, los salteamos junto a la cebolla durante unos minutos y agregamos la pastilla de caldo desmenuzada, la pimienta, el pimentón y el chorro de vino. Removemos bien, tapamos y dejamos cocinar moviendo de vez en cuando hasta que el líquido se haya evaporado.

Paso 5:

Agregamos la crema de leche, removemos bien e incorporamos los medallones de solomillo que habíamos marcado al principio. Rectificamos de sal si fuera necesario, dejamos cocinar unos cinco minutos más, ¡y listo para servir!