

INTERPORC SPAIN

# RECETAS

JESÚS ALONSO

## SOLOMILLO CON SALSA DE SETAS



### Ingredientes



4 raciones

400 g de solomillo de cerdo  
120 g de salsa de setas  
80 g de cebolla morada  
60 g de salsa barbacoa

**Para la salsa de setas**  
350 g de cebolla  
700 g de tomate frito  
300 ml de vino blanco

300 ml de Pedro Ximénez  
1 kg de boletus fresco o congelado  
800 g de setas de cardo  
600 ml de caldo de carne

### Preparación



**Para elaborar la salsa de setas:**

Limpiar las setas con ayuda de un paño húmedo y cepillo. Cortarlas y reservar.

Pochar la cebolla en aceite e incorporar las setas.

Posteriormente incorporar el tomate frito y por último los vinos.

Dejar reducir e incorporar el caldo de carne. Rectificar sazón.

La cantidad de salsa sobrante se puede embolsar al vacío y congelar.

Para utilizar la salsa posteriormente, se descongela en refrigeración durante 12-24 horas.

**Preparación del solomillo de cerdo:**

Cortar el solomillo en filetes de 150 g aproximadamente. Hacer a la plancha y cortar en tiras. Sazonar.

En un plato ponemos la salsa de setas; después colocamos la carne de cerdo, añadimos la salsa barbacoa y decoramos con cebolla morada.



**INTER  
PORC  
SPAIN**



[www.interporc.com](http://www.interporc.com) | [www.nuestracarneblanca.com](http://www.nuestracarneblanca.com)