

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 | www.nuestracarneblanca.com