

Receta de solomillo de cerdo con salsa española



Receta de solomillo de cerdo en salsa española

Una tradicional receta de solomillo con salsa española, un trozo de carne sabroso y tierno acompañado de una salsa que se cree fue originada en el siglo XVIII.

¿Cómo hacer solomillo de cerdo?

El solomillo de cerdo es una pieza de carne muy versátil que se puede asar entera, cortar en medallones, trocear para saltear o embrochetar, filetear y mucho más, ideal para ocasiones especiales de celebración.

Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Española

Calorías: 350

Vitaminas: A, B1, B3, B6, B12, E, K

Minerales: Potasio, Fósforo, Zinc

Preparación: 30 minutos

Cocción: 30 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de solomillo de cerdo con salsa española

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 ajos
- 1 hoja de laurel
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Harina
- Sal
- Pimienta negra

Preparación

- 1. Cortar los solomillos en medallones, salpimentar al gusto y espolvorear con harina de forma homogénea. Reservar.
- 2. En una cazuela mediana añadir un chorro de aceite de

oliva, calentar a fuego medio y dorar los medallones de solomillo, retirar y reservar.

- 3. En la misma cazuela y en el mismo aceite añadir las cebollas en juliana, las zanahorias en rodajas y los ajos bien picados, añadir un poco de sal y sofreír todo revolviendo con una cuchara de madera por unos 5 minutos, retirar el laurel y triturar las verduras con una minipimer.
- 4. Reunir los solomillos, las verduras trituradas y la hoja de laurel, añadir el vino tinto, el agua y cocinar todo a fuego medio hasta revolviendo hasta que la carne esté cocida y la salsa adquiera una textura ligeramente cremosa, añadiendo más agua de ser necesario.
- 5. Servimos los medallones de solomillo con salsa española inmediatamente acompañado opcionalmente de patatas cocidas o salteadas.

¿Sabías qué?

El origen de la salsa española se remota hasta 1613 durante la boda de Luis XIII rey de Francia con Ana de Austria, quien llevó consigo a varios cocineros españoles que causaron sensación durante el evento, especialmente con esta salsa, que aún no tenía nombre y a quien el jefe de cocina del palacio llamo honoríficamente salsa española.

Horno de sobremesa

Rebajas



[Horno de Sobremesa - 2200 W - Capacidad 60 litros - Cocina por Convección](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Solomillo Wellington](#)

[Cocido madrileño](#)