

Solomillo de cerdo en salsa



INGREDIENTES

- ◆ 1 solomillo de cerdo
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ aceite de oliva
- ◆ 1 cucharadita de harina
- ◆ 1/2 vaso de vino blanco
- ◆ sal
- ◆ perejil
- ◆ agua

PREPARACIÓN

1.- Estiramos el solomillo y lo metemos en el congelador hasta que esté a mitad de congelar. Si lo tenemos ya congelado dejamos que se descongele igualmente hasta la mitad. De esta manera hacemos filetes finos (es mucho más fácil siguiendo este proceso) y dejamos que se descongelen del todo.

2.- Salamos los filetes y les freímos en una sartén con un chorrito fino de aceite, como si fuera a la plancha. Solamente les marcamos, medio minuto a fuego vivo por ambos lados. Retiramos y reservamos.

3.- Bajamos el fuego, añadimos un chorrito de aceite más (1 ó 2 cucharadas) y rehogamos una cucharadita de harina. Añadimos el medio vaso de vino blanco, removemos y a continuación otro medio vaso de agua (quizás algo menos, no ha de quedar muy aguado). Probamos de sal y dejamos que reduzca hasta conseguir el punto de salsa que queremos.

4.- Colocamos los filetes de solomillo sobre la salsa y dejamos que hierva ligeramente, a fuego muy suave, un par de minutos. Añadimos un poco de perejil por encima.