



Solomillo de cerdo con salsa de setas

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

Medio kg de Solomillo
500g de Setas variadas
1 Cebolla
2 Dientes de ajo
400ml de Caldo de pollo o verduras
200ml de Vino blanco
1 Nuez de mantequilla
Tomillo
12-15 Patatitas baby
Tomillo al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Ingredientes 6-10 personas

750g de Solomillo
750g de Setas variadas
1 Cebolla y media
3 Dientes de ajo

600ml de Caldo de pollo o verduras
300ml de Vino blanco
1 Nuez y media de mantequilla
Tomillo
18-23 Patatitas baby (aprox. 20 patatitas)
Tomillo al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Ingredientes 12-16 personas

1kg de Solomillo
1000g de Setas variadas
2 Cebollas
4 Dientes de ajo
800ml de Caldo de pollo o verduras
400ml de Vino blanco
2 Nueces de mantequilla
Tomillo
30 Patatitas baby
Tomillo al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Preparación

Salpimentamos el solomillo y lo sellamos en una cazuela a fuego fuerte con aceite de oliva virgen extra, hasta que esté bien dorado por todas sus caras. Lo retiramos y reservamos. En esa misma cazuela, ponemos un poco más de aceite y cocinamos los dientes de ajo y la cebolla picada con un poco de sal hasta que esté todo bien dorado. Añadimos las setas y el vino blanco. Dejamos que se evapore el alcohol. Luego incorporamos el caldo de pollo o verduras. Llevamos el solomillo de nuevo a la cazuela, tapamos y cocinamos 7-8 minutos. Entretanto ponemos a cocer las patatas baby hasta que estén blanditas y después las ponemos en una bandeja de horno con aceite de oliva virgen extra, sal y tomillo. Las cocinamos en el horno a 200 grados durante 20 minutos o hasta que estén bien doradas. Retiramos el solomillo y dejamos que se cocine la salsa un poco más hasta que se reduzca. La colamos y reservamos por un lado las setas y por otro el jugo. Pasamos la salsa a un cazo con una nuez de mantequilla y la reducimos hasta que tengamos una buena consistencia. Emplatamos poniendo el solomillo cortado con las setas con un poco de perejil fresco picado, las patatas asadas y la salsa caliente.