

---

## Solomillo de cerdo al Vino Tinto (Recetas de cocina)

30, octubre



Hoy traemos a nuestro blog una receta sencilla, pero que podemos utilizar en momentos especiales. Solomillo de cerdo al vino tinto.

Antes de seguir, te dejamos las recetas que ya hemos publicado en nuestro blog, esperamos que te gusten:

1. [Ensalada de tomate con Vinagre](#)
2. [Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen](#)
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado](#)
5. [Peras al Vino Tinto](#)
6. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
7. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
8. **[Salmorejo Cordobés](#)**
9. [Pollo al Vino Blanco](#)
10. [Cupcakes al Pedro Ximénez](#)
11. [Pollo al Vermut](#)
12. [Mejillones al Vino Blanco](#)

### Ingredientes para 2 personas

1. 1 solomillo de cerdo de 450 gramos aproximadamente.
2. 175 ml de vino tinto, que bien puedes emplear **nuestro Vino Tinto Joven Marqués de Merino haciendo [clik aquí](#)**.
3. 200 ml de caldo de carne.
4. 1 cebolla mediana.
5. 60 gramos de pimiento rojo.

- 
6. 2 dientes de ajo medianos.
  7. 1 cucharada sopera de salsa de soja.
  8. 1 hoja de laurel.
  9. Pimienta negra molida.
  10. Sal.
  11. 50 ml de aceite de oliva virgen extra, que bien puedes emplear **nuestro AOVE haciendo [clic aquí](#)**.

## **Preparación**

*1. Añadimos los 50 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra a una cazuela mediana en la que quepa nuestro solomillo, la ponemos a fuego fuerte y posteriormente introducimos el solomillo previamente lavado y eliminado los trozos de grasa más grandes. Le añadimos un poco de sal (siempre recomendamos no añadir mucha porque se puede añadir posteriormente), cocinamos hasta que la carne quede bien sellada por ambos lados, el tiempo dependerá de la fuerza del fuego y de cómo quieras de hecha la carne.*

*2. Una vez el solomillo esté a nuestro gusto, lo sacamos de la cazuela y lo reservamos. Posteriormente y utilizando el mismo aceite que nos ha servido para hacer el solomillo, añadimos a la cazuela el pimiento, la cebolla y los dientes de ajo troceados. Dejamos que se doren, siempre a nuestro gusto, en torno a 10 minutos pueden estar.*

*3. A continuación, trituramos bien fino, el pimiento, la cebolla y los dientes de ajo junto con el aceite que nos ha servido para dorarlos.*

*4. Cuando la masa anterior esté homogénea, la añadimos de nuevo a la cazuela, introducimos el solomillo que habíamos apartado, le añadimos un poco de pimienta negra molida por encima (sin pasarnos), la hoja de laurel, la cucharada sopera de salsa de soja y los 175 ml de vino tinto.*

*5. Cocinamos durante 5 minutos hasta que se reduzca y se evapore el alcohol, a continuación, añadimos los 200 ml de caldo de carne.*

*6. Dejamos que se haga durante 25 - 30 minutos, comprobamos el punto de sal, por si queremos añadir y cuando la textura de la carne esté a nuestro gusto apagamos el fuego.*

*7. Emplatamos cortando el solomillo en trozos y rociando por encima la salsa.*

**Una receta sencilla y que puede resultar muy atractiva para un momento especial.**

## **Maridaje**

**Para este Solomillo de cerdo al vino tinto, te recomendamos nuestro Vino Blanco Oloroso Amanecer, un vino con cuerpo que puede encajar bien con este plato, puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).**

---

Esperamos que te haya gustado esta receta y **te dejamos un vídeo tutorial de Andalucía Videorecetas en el que explican al detalle cómo elaborar este solomillo de cerdo al vino tinto. Puedes suscribirte a su canal, haciendo [clic aquí](#).** ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**