

---

## Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez (Recetas de cocina)

04, marzo



¡Hola! En este artículo te vamos a explicar **cómo cocinar un delicioso solomillo de cerdo al Pedro Ximénez**, te aconsejamos que llegues hasta el final porque te dejamos un magnífico vídeo tutorial para verlo paso a paso.

Cualquier ocasión es perfecta para preparar este riquísimo solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con el que dejarás a tus invitados boquiabiertos.

Un plato bastante sencillo y rápido de hacer.

Ya que en Bodegas La Aurora producimos un excelente y reconocido Pedro Ximénez, te recomendamos que lo utilices en este magnífico plato. Puedes comprarlo haciendo clic [aquí](#).

Antes de seguir, te recomendamos las recetas que ya tienes disponible en nuestro blog:

[Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado Amanecer](#)

[Ensalada de tomate con Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva](#)

[Espaguetis con ajo, guindilla y Aceite de Oliva Virgen Extra Bona Dea](#)

[\*\*Peras al Vino Tinto Joven Llanos de Palacio\*\*](#)

[Fresas al Pedro Ximénez Solera 1981](#)

[\*\*Pestiños Caseros al Vino Blanco en Rama Gran Pedro\*\*](#)

[Salmorejo Cordobés con Aceite de Oliva Virgen Extra La Aurora](#)

[Pollo al Vino Blanco](#)

[Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)

[Cupcakes al Pedro Ximénez](#)

[Pollo al Vermut](#)

[Mejillones al Vino Blanco](#)

### Ingredientes para dos personas

**Aquí te vamos a explicar cómo preparar un solomillo de cerdo al Pedro Ximénez para dos personas**, ten en cuenta que si el número de invitados es mayor, deberás multiplicar las

---

*cantidades señaladas a continuación:*

- 1. 1 Solomillo de cerdo. Suelen ser de entre 450 y 500 gramos, pregunta siempre a tu carnicero antes de comprar.*
- 2. 1 Cebolla mediana o media cebolla grande.*
- 3. 1 Diente de ajo grande o 2 medianos.*
- 4. 125 ml de vino dulce Pedro Ximénez, medio vaso.*
- 5. 250 ml de caldo de pollo, un vaso, puede ser comprado hecho o mezclar 250ml de agua con una pastilla de caldo concentrado.*
- 6. 1 Cucharada sopera de harina de maizena o harina de maíz refinada.*
- 7. Sal y pimienta al gusto.*
- 8. Aceite de Oliva Virgen Extra. En Bodegas La Aurora también elaboramos un excelente Aceite de Oliva Virgen Extra que hará que tus comidas sean aún más exquisitas. Si quieres ver nuestros aceites, haz clic [aquí](#).*
- 9. 50 gramos de pasas, esto es al gusto de cada uno.*
- 10. Una cazuela grande.*

## **Preparación del solomillo de cerdo al Pedro Ximénez**

### **Ahora te explicamos paso a paso la preparación del solomillo de cerdo al Pedro Ximénez.**

- 1. En primer lugar, limpiamos la grasa que viene adherida al solomillo, también los tendones o nervios, si tienes confianza con tu carnicero, puedes pedirselo a él, si lo haces tú, mucho cuidado con el cuchillo. Intenta dejarlo lo más limpio posible, aunque si queda algo de grasa tampoco pasa nada. Te recomendamos un cuchillo bien afilado y una tabla de cortar.*
- 2. Si vamos a añadirle pasas, tenemos que remojarlas para que se hidraten, te recomendamos que utilices un pequeño vaso y después de añadir las, las cubras con un poco de vino Pedro Ximénez.*
- 3. Justo después cortamos el solomillo en medallones de entre 4 y 5 cm de ancho y le echamos un poco de sal y pimienta por ambos lados. Si utilizas caldo de pollo concentrado cuidado con la sal que le echas a los medallones de solomillo porque estas pastillas suelen incorporar mucha sal. Ten en cuenta que si te queda un pelín soso, siempre podrás añadir un poco de sal al final.*
- 4. Cortamos la cebolla y el ajo en tiras finas.*
- 5. Ponemos en la cazuela grande 2 cucharadas soperas de Aceite de Oliva Virgen Extra, ponemos fuego fuerte y cuando este caliente, echamos los medallones de solomillo hasta dorarlos superficialmente, no hace falta que se hagan por dentro, porque luego les espera más cocción, simplemente deben sellarse por fuera.*
- 6. Justo después de sacar los medallones utilizamos ese mismo aceite para dorar la cebolla y el ajo. Echamos una pizca de sal y ponemos el fuego bajo. Tapamos la cazuela y dejamos que la cebolla y*

---

el ajo se dore. Cuando estén dorados, se le añade el medio vaso de Pedro Ximénez y dejamos que reduzca hasta la mitad. Cuando reduzca, añadimos una cucharada sopera de maicena o harina de maíz refinada para darle espesor a la salsa. Removemos bien para que no queden grumos y añadimos el vaso de caldo de pollo. Recuerda, también puedes utilizar una pastilla de caldo concentrado de pollo mezclada con un vaso de agua. Dejamos 5 minutos que hierva.

7. A continuación pasamos esa salsa a una jarra y la trituramos bien, después la colamos si queremos que no quede ningún tropezón.

8. Pasamos de nuevo la salsa triturada a la cazuela a fuego lento y probamos para ver el punto de sal, si vemos que está sosa, añadimos un poco de sal a gusto, si también ha quedado muy líquida podemos espesarla un poco. Cogemos un vaso y añadimos una cucharada de maicena o harina de maíz refinada, cubrimos con agua fría y removemos bien para que no queden grumos. Añadimos a la salsa que está en la cazuela a gusto para que quede al punto de espesor que queremos. A continuación añadimos los medallones de solomillo y si vamos a añadirle pasas, es el momento, pero debemos escurrirlas antes. Dejamos entre 3 y 4 minutos para que termine de hacerse la carne con la salsa, si la queremos un poco más hecha, algo más, aunque esto depende de cada uno.

Y listo, ya está preparado nuestro solomillo al Pedro Ximénez para emplatarlo. Una receta sencilla, rápida de hacer y lo más importante, utilizando productos de nuestra tierra.

## **Maridaje**

te dejamos el enlace a todos nuestros vinos.

**Para terminar te dejamos con un excelente vídeo tutorial de Rosa Cocinera y Madre** en el que nos explica cómo hacer esta receta en vídeo y te animamos a que te suscribas a su canal de You Tube haciendo clic [aquí](#) en el que encontrarás muchas más recetas de cocina.

**Esperamos que te haya gustado esta receta de solomillo de cerdo al Pedro Ximénez** y si tienes cualquier aportación que añadir, hazlo a través de los comentarios. ¡Un saludo!

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

Por **Rafael Espejo**.

## **Comentarios**