
Solomillo de cerdo al Vino Fino (Recetas de cocina)

12, febrero



¡Hola! Hoy te explicamos cómo hacer un delicioso solomillo de cerdo al Vino Fino Sierra. Una receta bastante fácil, rápida de hacer, muy rica y económica.

Antes de seguir, te dejamos con las 10 últimas recetas que hemos publicado en nuestro blog, esperamos que te resulte útil.

1. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
2. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
3. [Salmorejo Cordobés](#)
4. [Pollo al Vino Blanco](#)
5. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
6. [Espaguetis con ajo, aceite y guindilla](#)
7. [Pollo al Vermut](#)
8. [Mejillones al Vino Blanco](#)
9. [Albondigas de carne con salsa de vino Oloroso](#)
10. [Roscón de Reyes fácil con Aceite de Oliva](#)

Ingredientes para 4 personas

1 solomillo de cerdo (450 gramos aproximadamente).

1 cebolla grande.

200 ml de vino Fino, si utilizas nuestro Fino Sierra, mejor que mejor, puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).

200 ml de caldo de pollo, puedes utilizar el que te haya sobrado de un guiso de cocido o comprarlo hecho en el supermercado o tienda de tu barrio.

1 cucharada sopera de harina de trigo.

Aceite de Oliva Virgen Extra, si puedes utilizar nuestro AOVE La Aurora, sería fantástico, puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).

Sal y pimienta negra molida.

Preparación

1. *Limpiamos el solomillo de los posibles restos de grasa que pueda tener con un cuchillo o tijera (lo que te resulte más cómodo). Después de esto, lo cortamos en medallones de 1,5 centímetros de grosor.*

2. *Ponemos una sartén a fuego fuerte y cubrimos todo el fondo con Aceite de Oliva Virgen Extra, añadimos los medallones de solomillo. Nuestro objetivo es dorarlos por ambas caras sin llegar a que estos se terminen de hacer por dentro, para que luego queden más tiernos y jugosos. Reservamos en un plato.*

3. *En la misma sartén echamos la cebolla que previamente hemos pelado y cortado en trozos pequeños. Cuidar de que tengamos aceite en la sartén para dorar la cebolla. Cuando empezamos a ver que la cebolla se está dorando, añadimos la cucharada sopera de harina, removemos un poco hasta que esta se tueste y añadimos el vino fino y el caldo de pollo. Bajamos la potencia del fuego porque necesitamos reducir el alcohol. Después de 10 minutos removiendo de vez en cuando para que no se nos pegue en el fondo, retiramos y cuando se enfríe un poco, echamos todo el contenido de la sartén en un vaso o batidora, queremos dejar una salsa muy fina.*

4. *Una vez que hemos dejado la salsa muy fina, la volvemos a echar en la sartén y le añadimos los medallones de solomillo que habíamos apartado al principio. Le echamos un poco de sal y pimienta negra molida (recuerda que es mejor que te quedes corto y luego rectificar si hace falta). Después de 5 minutos a fuego lento, la carne ya está hecha por dentro, aunque siempre es recomendable que pruebes a pincharla con un tenedor para comprobar que esté a tu gusto.*

5. *Retiramos la sartén del fuego y ya podemos emplatar con cuidado que no nos quememos. Como dijimos al principio, un plato muy rápido de hacer y con un resultado fabuloso. Rico, rico.*

Maridaje

Para acompañar este solomillo de cerdo al Vino Fino, una excelente opción es, nuestro Tinto Joven Marqués de Merino que puedes comprar haciendo [clic aquí](#).

Un vino suave, con un buen equilibrio entre alcohol y acidez, redondo y con un largo postgusto. Ideal para acompañar guisos, asados y platos de caza.

Para terminar, te dejamos con un excelente vídeo en el que Anna, explica paso a paso, toda la elaboración de esta receta. Te animamos a que te suscribas a su canal de YouTube haciendo [clic aquí](#). Esperamos que la receta de hoy te haya gustado. ¡Saludos!

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

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios