

Solomillo flambeado a la pimienta negra

- 1 solomillo de cerdo
- 1 vasito de Coñac
- 200 ml de [nata](#) para cocinar

- Sal
- Pimienta negra molida (al gusto)
-

¿Cómo se prepara Solomillo flambeado a la pimienta negra?

Pasamos por una plancha o sartén, con unas gotas de aceite, el solomillo en rodajas, (salamos cuando la carne esta casi hecha si no, se endurece).

Añadimos a la carne el Coñac y lo flambeamos (flambear: Echar licor o alcohol en un alimento para luego prenderle fuego con un mechero o cerilla). Echamos la nata en la sartén, una vez se haya apagado el fuego, salpimentamos, y dejamos dos minutos. (el echar la nata en la sartén es para poder desglasar la carne).

Solomillo al ajo

- 500 gr. de Solomillo de cerdo
- 2 ñoras
- 1 cabeza de ajo

- 1 vaso de vino blanco
- Sal
- Pimienta

¿Cómo se prepara Solomillo al ajo?

Se corta el solomillo en cuadrados pequeños. En una sartén se echa el aceite. Cuando esté caliente se añaden los dientes de ajo enteros solo machacados, se doran un poco y se le echa el solomillo. Se le añade la sal y la pimienta.

Cuando esté medio hecho, se le añade la ñora picada en trozos medianos. Se le echa el vino y esperamos que reduzca.

Solomillo con ciruelas

- 700 gr de solomillo de cerdo
- 12 cebollas medianas frescas
- 1/2 diente de ajo

- 1/4 de cucharadita de orégano
- 1/4 de cucharadita de pimienta
- 1 cucharada y media de sal

¿Cómo se prepara Solomillo con ciruelas?

Pasos previos: pelar y picar el ajo; picar el orégano.

Primeramente, en un recipiente pequeño mezclamos el ajo, el orégano, la pimienta y la sal. Después, restregamos esta mezcla por todo el solomillo. Ahora, ponemos la carne en un plato, la cubrimos y la dejamos en el frigorífico un día entero.

Pasado el tiempo, retiramos el exceso de aderezo de la carne, la ponemos en la parrilla del horno con una bandeja debajo y la asamos en el horno a 160°C durante una hora o hasta que el termómetro marque 77°C.

Mientras partimos las ciruelas por la mitad, las deshuesamos y las calentamos en el horno durante los últimos 5 minutos del asado.

Después del horno, cortamos el solomillo en filetes, los colocamos en una fuente lo adornamos con las ciruelas.

Finalmente, el jugo que haya en la bandeja se deslíe al fuego con un poco de agua y se rocía por encima de la carne.

Solomillo asado

- 1 kg de solomillo
- 100 gr de manteca
- 100 cc de aceite
- Vino blanco

- Pan de molde
- Harina de maíz refinada (maicena)
- Agua
- Sal

¿Cómo se prepara Solomillo asado?

Primeramente limpiamos el solomillo y en el fondo de una besuguera echamos los recortes del mismo. Atamos el solomillo y lo colocamos en el centro de la besuguera,

impregnándolo con aceite y sazonándolo. Añadimos la manteca.

A continuación lo ponemos al fuego hasta que se dore y después lo metemos al horno durante unos 25 minutos, regándolo de vez en cuando con su jugo. Después sacamos la carne del horno y la reservamos al calor.

Ahora añadimos un poco de agua a la grasa que nos ha quedado de hornear el solomillo, la calentamos y cuando rompa a hervir añadimos una cucharadita de maicena disuelta en dos cucharadas de vino blanco. Removemos bien.

Después troceamos el pan de molde y lo freímos ligeramente en aceite.

Finalmente servimos el solomillo trinchado adornado con el pan frito y con la salsa en una salsera aparte.

Solomillo a la crema

- 1 kg y 1/4 de solomillo
- 100 gr de [mantequilla](#)
- 1 huevo
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 100 gr de [nata](#)
- 2 cucharadas soperas de harina

- Laurel
- Tomillo
- Limón
- Sal
- Pimienta
- 150 gr de champiñones (opcional)

¿Cómo se prepara Solomillo a la crema?

En una olla se echa la carne y se recubre con agua fría, se le da un hervor, se quita la grasa con una espumadera y se baja la intensidad del fuego.

Se añaden las zanahorias enteras peladas, la cebolla, las hierbas aromáticas, la sal y la pimienta y se tapa. Se deja cocer durante dos horas.

Se mezclan dos cucharadas soperas de harina con la mantequilla caliente y se agregan a la olla. Se deja hervir durante 5 minutos hasta que quede suave, sin ser espesa.

En el momento de servir se bate la yema del huevo en la nata y se incorpora a la olla apartada del fuego. Se echan unas gotas de limón y se sirve en una fuente honda.

Se pueden agregar los champiñones durante la cocción si se desea.

Solomillo en salsa

- 1 solomillo de cerdo
- 1 chorro de aceite de oliva
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1/2 vaso de agua
- Sal

- 200 ml de [nata](#) líquida
- Pimienta
- 2 dientes de ajo
- 1/2 [calabacín](#)
- Tomillo

¿Cómo se prepara Solomillo en salsa?

Picamos la cebolla en trocitos, los ajos en láminas, y el calabacín en rodajas. Partimos el solomillo en trocitos grandes y los salpimentamos. Echamos todo en la Chef-o-matic, seleccionamos el programa 91 durante un tiempo de 1 hora y 20 minutos.

Una vez concluido ese tiempo, sacamos la carne, la colocamos en una fuente, trituramos la salsa junto con la nata, y para terminar se la echamos por encima a la carne, (calentamos un poco la salsa antes, en el caso de que veamos que se enfrió demasiado).

agregar los champiñones durante la cocción si se desea.

Solomillo de cerdo en salsa cebolla y queso

- 3/4 kilo de solomillo de cerdo
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajos
- 1 trozo de [pimiento](#) verde
- 1 trozo de [pimiento](#) rojo
- Perejil

- Tomillo
- Pimienta negra en grano
- Aceite
- 1 vaso de vino blanco
- 3 lonchas queso o quesitos que se fundan bien

¿Cómo se prepara Solomillo de cerdo en salsa cebolla y queso?

En una cazuela con aceite de oliva se dora el solomillo a fuego lento. Cuando esté dorado se aparta.

En el mismo aceite, pochamos la cebolla, los pimientos y los ajos todos troceados.

Cuando esté pochadito, echamos el solomillo, añadimos el vino, las especias y el queso.
Dejamos cocer todo a fuego lento. Estará listo cuando la salsa halla reducido.
Sacar el solomillo y batir la salsa con la batidora.
Trocear el solomillo y cocer un poco con la salsa, lo suficiente para que coja todo el
sabor.
Si el solomillo está duro, puedes añadir un poquito de agua para cocerlo más.