

## Solomillo de cerdo a los tres pimientos

**Fuente:** La Francisca [www.lafrancisca.com.ar](http://www.lafrancisca.com.ar)

### Ingredientes:

7 gr. De pimienta verde	Sal
8 gr. De pimienta blanca	Un chorrito de aceite de girasol
9 gr. De pimienta negra	200 cc. De caldo
1 solomillo de 300 a 400 gr.	150 cc. De coñac
100 gr. De crema de leche	2 cdas. de fécula (maicena)

### Preparación:

Machacar las tres pimientos y distribuirlas en el solomillo. Añadir sal, calentar el aceite en una sartén y dorar el solomillo de ambos lados. Durante 5 a 7 minutos según el gusto. Retirar los solomillos y reservarlos, meter en la sartén el caldo y el coñac reducir a fuego lento, luego añadir la crema y los granos de pimienta. Empezar la salsa con 2 cucharaditas de fécula diluida en agua fría. . Hornear el solomillo 15 minutos y para finalizar último poner el solomillo en la salsa para terminar la cocción. Acompañar con puré de calabaza.