

## Solomillo de cerdo gratinado

Fuente: [www.cocinatusrecetas.com](http://www.cocinatusrecetas.com)

### Ingredientes:

Un solomillo de cerdo	Una cebolla grande
100 gr de foe gras	1 lata de champiñones
1/2 litro de aceite	2 cucharadas soperas de harina
Aceite	Sal

### Preparación:

Se precalienta el horno, y se sazona la carne con sal.

Se coloca en una fuente de horno. Se le pone encima media cucharada de mantequilla y alrededor una tacita pequeña de agua. Se mete en el horno.

Se deja asar hasta que esté tierno y dorado, procurando regarlo con jugo y dándole vueltas para que se dore por igual.

Freímos la cebolla cortada fina, con aceite, hasta que esté dorada. Se pasa por el pasapurés y se reserva.

En una sartén derretimos mantequilla, la harina y se dan unas vueltas, se agrega poco a poco leche fría y se remueve deprisa.

Se sazona con sal y se cuece lentamente, removiendo de vez en cuando durante 15 minutos.

Retiramos del fuego y se agrega el puré de cebolla que hemos reservado.

Mezclamos bien y se deja al calor.

Dejamos enfriar la carne.

Mezclamos los champiñones picados, el foe gras y tres cucharadas de bechamel.

Cerramos la carne, para que recupere su forma y la cubrimos de bechamel. Se mete en el gratinador.

A la carne se le hace un corte profundo, donde meteremos la mezcla anterior.