

Solomillo en salsa de hongos

Fuente: www.lafrancisca.com

Ingredientes:

300 grs. de solomillo	1 cubito de caldo de carne
200 grs. de hongos (champiñones)	2 cdas. de Fécula (maicena)
½ cebolla	Sal y pimienta
Perejil	Un chorrito de aceite
250 cc. De vino blanco	

Preparación:

Cortar los champiñones en cuartos, la cebolla en cubitos, plus de perejil. Calentar el aceite en la sartén, dorar la cebolla junto con los hongos y el perejil, agregar el vino. Dejar evaporar 5 minutos junto con el caldo de carne, reducir 5 minutos y empezar fécula diluida en agua. Sellar el solomillo y hornear 15 minutos en el caso de que sea de 300 o 400 grs. Se puede acompañar con papines al horno.