



<https://www.mepillasquisando.com>



PUNTAS DE SOLOMILLO STROGONOFF



INGREDIENTES:

- 400 gr. de Solomillo de cerdo.
- 100 gr. de Champiñones.
- 1 Taza de Caldo de Carne.
- 1 Cebolla.
- ¼ de Pimiento.
- 1 Cucharada de Mostaza.
- 1 Vasito de Vino blanco.
- 2 Cucharadas de Nata.
- 1 Cucharadita de Comino molido.
- Sal, Pimienta y Aceite.

ELABORACIÓN:

Untamos el solomillo con sal y comino. Sofreímos la cebolla a continuación el pimiento y al final los champiñones. Añadimos el vino y dejamos que evapore el alcohol, reservamos. Ahora sellamos el solomillo en un poco de aceite. Incorporamos el sofrito, mezclamos y agregamos la mostaza. Agregamos el caldo y cuando empiece a hervir ponemos una pizca de sal y de pimienta. Bajamos el fuego y tapamos. Dejamos cocinar media hora. Retiramos del fuego y agregamos la nata, mezclamos muy bien. Sacamos el solomillo y hacemos medallones. Pasamos por la batidora el resto de ingredientes para hacer la salsa. Servimos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>