



<https://www.mepillasquisando.com>



PUNTAS DE SOLOMILLO CON SALSA DE SETAS



INGREDIENTES:

1 kg. Solomillo de cerdo.
1 Cebolla.
100 gr. de Boletus.
100 gr. de Níscalos.
100 gr. de Setas.
100 ml. de Nata.
Aceite de oliva
Sal, Aceite y Tomillo.

ELABORACIÓN:

Cortamos el solomillo en medallones y los hacemos a la plancha, sazonamos y reservamos. Cortamos la cebolla en juliana y la pochamos con un poquito de aceite en la misma sartén. Troceamos las setas y las añadimos a la sartén. Salteamos un poco con un poco de tomillo y agregamos la nata. Dejamos cocer 5 minutos a fuego lento. Pasamos a la batidora y hacemos la salsa. Servimos con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>