

Solomillo al whisky



Solomillo de cerdo al whisky

Receta fácil y resultona que me recuerda mi estancia en Andalucía. Ya hace años que la hago en casa , me sorprendió en mis primeras visitas a Sevilla. Es un clásico!

Si llegas un día prisa te saca de un apuro y terminamos toda la familia mojando hasta el pan.

En cada sitio lo hacen diferente y yo la he ido adaptando a nuestros gustos de casa. Los niños se la comerán sin rechistar , porque él solomillo de cerdo esta muy jugosito.

Ingredientes 4 personas:

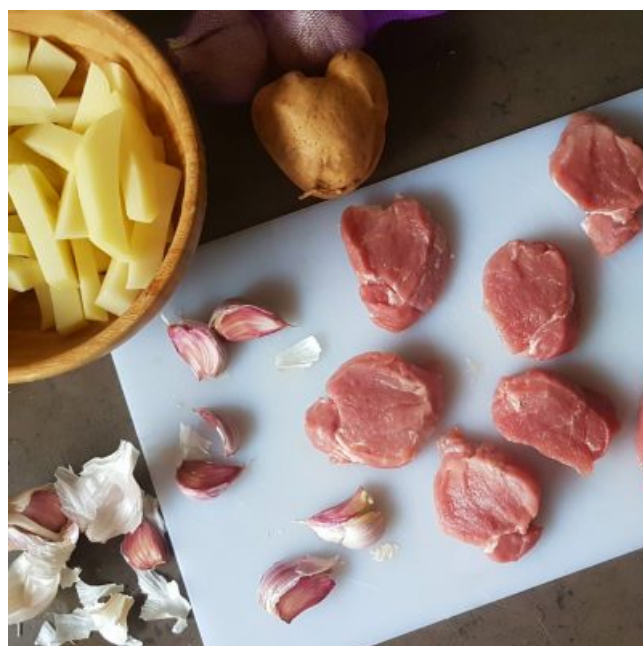
- 1 kg de solomillo de cerdo de 800 gr.
- 1 cabeza de ajos secos.
- aceite de oliva de forma generosa.
- whisky , una taza .
- 1/2 vaso de caldo.
- mantequilla 1 cucharadita
- sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1 :

Limpiamos el solomillo de toda grasa e impurezas.

Cortamos en medallones y salpimentamos a nuestro gusto. El grosor de los medallones dependerá si os gusta la carne poco, media o hecha.



Yo en esta receta los he cortado gorditos, para que queden rojos por dentro y dorados por fuera.

Paso 2:

Marcamos el solomillo por ambos lados y retiramos .



En una sartén con abundante aceite (el suficiente para ligar la salsa) y mantequilla , ponemos los ajos enteros a freír, machacando con un golpe cada uno.



ajos machacados

Paso 3:

Incorporamos el whisky y dejamos evaporar y removemos .
Añadimos el caldo y dejamos uno minutos.

Añadimos el solomillo y dejamos 5 minutos, removiendo la sartén. Si os gusta más hecho aumentar el tiempo.

Servimos el solomillo con la salsita acompañado con unas patatas fritas.

