



<https://www.mepillasquisando.com>



1042 SOLOMILLO DE CERDO A LA CERVEZA



INGREDIENTES:

- 2 Solomillos de Cerdo.
- 1 Cebolla.
- 4 Dientes de Ajo.
- 2 Cucharadas soperas de Harina.
- 2 Lata de Cerveza.
- 1 Cucharadita de pimentón dulce.
- 1 Pizca de Pimienta negra.
- 1 Pizca de tomillo.
- 250 ml. de Caldo de Carne.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Tostamos en una sartén la harina a fuego bajo, reservamos. Cortamos el solomillo en medallones gruesos como de 2 centímetros y salpimentamos. En una sartén con un poco de aceite marcamos los medallones de solomillo por ambos lados, reservamos. En la misma sartén pochamos la cebolla cortada en juliana y los ajos laminados. Cuando la cebolla esté, añadimos el pimentón y la harina, removemos muy bien hasta que se integre todo. Añadimos la cerveza, dejamos evaporar el alcohol y le ponemos la pimienta y el tomillo. Añadimos el vaso de caldo y dejamos que vuelva a hervir. Probamos de sal por si necesitara. Incorporamos los medallones de solomillo y dejamos cocinar a fuego suave de 5 a 10 minutos, dependiendo de cómo nos guste la carne de hecha. Acompañamos al gusto con patatas fritas o arroz cocido y aliñado.

<https://www.mepillasquisando.com>