solomillo relleno en salsa de cebolla y champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

El truco de esta receta:
se puede rellenar con lo que se quiera

Descripción:

una receta muy sabrosa para una de mis carnes preferidas jugosa y blandita :)

Ingredientes para 5 personas :

- 750 gr de solomillo de cerdo
- 4 lonchas grandes de jamón york
- 6 lonchas de queso (al gusto)
- 1 cebolla
- 30 gr queso emmental rallado o un chorrito de nata
- 100 gr champiñones
- sal y pimienta a gusto
- 200ml de agua con una pastilla de caldo de carne o un vasito de vino blanco
- 3 ajos
- 1 pimiento amarillo (si se tiene sino del color que sea o mezclar)
- 1 chorrito de aceite de girasl

Preparación:

Paso 1

lo primero es abrir el solomillo a modo filete grande que quede bien finito para que tengamos mas extensión para colocar el relleno se extiende el jamón y queso o lo que se haya decidido para el relleno, se vuelve a enrrollar y se sujeta mediante palillos

Paso 2

ponemos a dorar en una sartén a fuego lento y mientras vamos cortando la cebolla y los champiñones, pelando y cortando los ajos, pimientos... una vez este doradito el solomillo se retira y en ese mismo aceite se va pochando la cebolla, pimientos, luego se añade los champiñones y ajos.

Paso 3

cuando ya esté todo bien hecho se vuelve a meter el solomillo y se echa también el agua con la pastilla (o vino) sal y pimienta y queso se pone a fuego medio hasta que reduzca la salsa.

Paso 4

luego se saca el solomillo entero y se bate la salsa para que quede todo triturado En mi caso suelo ser muy impaciente entonces si queda la parte de dentro poco hecha y para que también quede más jugoso se saca el solomillo se corta en trozos grandes y metemos los trozos otro poquito en la cazuela con la salsa para que cojan bien de sabor y se hagan otro poco. y listo para disfrutar de una comida de reyes!!