

## SOLOMILLO EN SALSA DE ALMENDRAS



### Ingredientes (4 raciones)

1. - 2 solomillos de cerdo
2. - 1 cebolla grande
3. - 1 puerro
4. - 4 dientes de ajo
5. - 1 puñado de almendras tostadas
6. - 1 vaso de vino blanco
7. - 3 hojas de laurel
8. - 3 o 4 granos de pimienta
9. - Harina
10. - Sal
11. - Aceite de oliva

### Pasos (30 minutos)

1. Lo primero de todo es cortar el solomillo en rodajas que no sean muy finas para que no se deshaga cuando lo guisemos.
2. Una vez tengamos cortada toda la carne, la pasamos por harina y la vamos friendo en una sartén con aceite de oliva (yo siempre uso aceite de oliva en mis comidas porque le da mucho mejor gusto y además es mejor para todo). Esperamos que la carne esté dorada por ambos lados y la pasamos a una cazuela.
3. Ahora en la misma sartén donde tenemos el aceite de freír el solomillo, sofreímos la cebolla, con los dientes de ajo, y dejamos que la cebolla esté transparente y que no se quemé porque si no nos cogería sabor y nos estropearía el guiso, y le añadimos una cucharada de harina. Sofreímos la harina para que no deje gusto y trituramos todo en la batidora, con el puñado de almendras tostadas. Podemos dejar unas cuantas para añadirlas enteras.

4. Añadimos a la carne el triturado, el vaso de vino y un poco de agua. Ponemos sal al gusto, añadimos las hojas de laurel y la pimienta en grano y dejamos cocer hasta que veamos que la salsa ha espesado y ha reducido, y que la carne esta blanda, aunque el solomillo es una carne muy tierna y lo que más hay que tener cuidado es de que no se nos deshaga.
  
5. Ya solo nos queda servir y comer. Esta comida podemos acompañarla de unas patatas fritas o incluso si alguna vez nos surge algún invitado y no tenemos comida suficiente podemos freír las patatas en rodajas y añadirlas a la carne, así no habrá problema y comeremos más gente con el mismo plato.