

## Solomillo de cerdo con reducción de Pedro Ximénez



### Ingredientes

4 raciones

1. 1 kilo solomillo de cerdo (250 gr por ración)
2. 2 cebollas
3. 1/4 de litro caldo de pollo
4. 125 ml vino Pedro Ximénez
5. 80 gramos pasas moscatel
6. 1 cucharada harina de trigo
7. Aceite de oliva
8. Sal y pimienta negra

### Pasos

40 minutos

1. Lo primero que haremos será pelar las cebollas. Éstas las cortamos en juliana y las ponemos a pochar en una cazuela amplia con aceite. El recipiente tiene que ser amplio ya que luego tienen que coger los solomillos. Las pasas las ponemos en un vaso con agua.
2. Mientras que se pocha la cebolla, cogemos los solomillos y los salpimentamos. Ponemos una sartén al fuego con 3 cucharas de aceite y doramos a fuego fuerte los solomillos por todas sus caras. Si vemos que nos quedamos sin aceite, le añadimos otras tres cucharadas para terminar con esto. Una vez marcada toda la carne, la retiramos y dejamos la sartén en el fuego.
3. En la sartén donde hemos hecho los solomillos, vertemos con mucho cuidado el vino de Pedro Ximénez. Con una cuchara de madera removemos todo el vino rebañando el fondo de la sartén para que se mezcle el jugo de la carne con el

vino. Después de unos minutos, apagamos el fuego y apartamos la sartén para utilizarla después.

4. Cuando la cebolla las tengamos pochadas, le añadimos una cucharada de harina, removiéndola durante un momento para que la harina tome color y no se quede cruda. Una vez hecho esto, le añadimos el vino a la sartén y removemos todo bien.
5. Pasado un par de minutos le añadimos los solomillos y el caldo de pollo caliente. Escurremos las pasas que teníamos en un vaso de agua y se las añadimos a la cazuela. Dejamos todo a fuego fuerte hasta que la salsa espese, aproximadamente 30 minutos.

Pasado este tiempo, ya tenemos el plato listo para servir.