[Carnes] Solomillo con nata y champiñones

Ingredientes

- Solomillo de cerdo o pavo.
- 2 cebollas.
- 4 dientes de ajo.
- 250 g champiñones.
- 250 ml cerveza ó 1 copa colamad de vino blanco.
- 250 ml nata.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta.

Preparación

1. Previamente salpimentamos la carne.
2. Se sella la carne en una sartén muy caliente y se reserva.
3. En la misma sartén se pone a pochar la cebolla con el ajo y los champiñones.
4. Se añade el vino o la cerveza.
5. Se añade la nata.
6. Se añade la carne reservada.

From:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - **Euloxio wiki**

Permanent link:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:solomillo

Last update: **2025/05/20 08:52**