



# SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE FOIE

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 100 g de foie
- 120 g de cebolla
- 150 ml de caldo de ave
- 80 ml de nata
- 50 ml de vino Pedro Ximénez

## LA PREPARACIÓN

- En una sartén, pocha a fuego lento una cebolla muy picada hasta que comience a tomar color. Entonces añade los trozos de foie y remueve despacio hasta que comiencen a deshacerse. En cuanto empieza a derretirse el foie, añade el vino Pedro Ximénez y sube el fuego para que se vaya el alcohol. Un minuto después, baja el fuego a la mitad, incorpora el caldo de ave y deja que cueza durante cinco minutos.
- Para ligar la salsa, añade la nata y deja que se integre todo durante otro par de minutos, triturándolo todo seguidamente en la batidora. Para que recupere su color natural, retorna la salsa a la sartén y dale otro hervor. Además así se reduce y espesa un poco.



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 4.4 g	Grasas 22.9 g
Kcal 388	Proteínas 37.3 g

- Finalmente, cocina la carne en la plancha, en este caso corta unos medallones de solomillo ibérico y tras salpimentarlos y dorarlos, sirve sobre una cama de salsa de foie, poniendo el resto de la salsa aparte en una salsera o fuente auxiliar.