

# Será por recetas



## Medallones de solomillo al Brandy de Jerez

Cerdo

 5 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

### Ingredientes

- 500 gr. Solomillo de cerdo ibérico
- 1 Cebolla
- 100 gr. Orejones secos
- 100 gr. Ciruelas pasas secas
- ½ L. Caldo de pollo
- 1 Copa Brandy de jerez
- 1 Cucharada de harina
- 2 Cucharadas de azúcar
- Aceite, Sal y Pimienta

### Elaboración

Hidratar los orejones y las ciruelas en un cazo con agua durante 15 minutos. Reservar.

En una sartén grande poner aceite a calentar y pochar la cebolla cortada en juliana. Una vez pochada, rectificar de sal y añadir la cucharada de harina mezclando bien sin que se formen grumos. Reservar.

En una cacerola, poner aceite a calentar y dorar el solomillo de cerdo cortado a medallones debidamente salpimentados. Una vez dorados, retirar de la cacerola y reservar.

En la misma cacerola, incorporar el brandy y las dos cucharadas de azúcar, reducir para eliminar el alcohol y formar un poco de almíbar. Introducir entonces la cebolla pochada que tenemos reservada y mezclar todo el conjunto.

Llegado ese momento, introducir de nuevo los medallones de solomillo, remover y agregar el caldo de pollo.

Dejar cocer a fuego medio para que la salsa se vaya reduciendo poco a poco.

Ecurrir las ciruelas y los orejones y cortarlos dejándolos por mitades. Añadirlos a la salsa y seguir cociendo 15 minutos hasta que la salsa reduzca y coja consistencia.

Servir caliente con la salsa por encima.



Autor receta de Medallones de solomillo al Brandy de Jerez

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012