

## Solomillo de cerdo a la pimienta



El día anterior salpimentamos los solomillos enteros. Tapamos con papel film para que no se sequen y los guardamos en el frigorífico.

En una cazuela añadimos aceite a fuego fuerte.

Sofreímos los solomillos “sellándolos” pero sin que queden hechos por el interior (cuando empiezas a verlos dorados por fuera estarán hechos). Reservamos.

Bajamos el fuego a fuego medio y añadimos el coñac. Flambeamos (recuerda de apagar antes el extractor). Dejar evaporar el coñac.

Añadimos el caldo de carne. Hervir hasta que reduzca a la mitad.

Añadir la crema de leche.

Espesamos hasta que la salsa adquiera la consistencia como la de un yogurt.

Añadimos los solomillos. Rectificamos de sal y pimienta molida si es necesario.

Dejamos 7-8' y servimos.

### Para 4 personas

4 solomillos de cerdo pequeños

1 vaso de café de coñac

1/3 l. de caldo de carne

½ litro de nata líquida para cocinar

Sal

Pimienta negra o verde en grano (al gusto de picante).

Pimienta blanca molida

Harina de maíz o espesante (maizena express)

NOTA. Para espesar tenemos dos opciones:

1) Añadir maizena express y remover. No se harán grumos.

2) Si tenemos harina de maíz disolvemos previamente 2 cucharadas soperas de la harina con caldo de carne en frío. Al añadirlo lo hacemos poco a poco removiendo para que no se hagan los grumos.