



SOLOMILLO DE CERDO CON CASTAÑAS AL PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes (para 2-3 personas):

- 1 solomillo de 800 g (o bien 2 de 400 g)
 - ½ cebolla grande
 - 125 ml Pedro Ximénez
 - 250 ml caldo de pollo o carne
 - 100 g castañas peladas y cocidas
 - 50 g pasas de corinto (o pasas sultanas)
 - Aceite de oliva virgen
 - Sal, pimienta negra recién molida
 - 1 cucharada de harina
-

Elaboración:

1. Pelar la cebolla y cortarla en juliana muy fina.
2. Pochar en una cazuela con aceite de oliva durante 20 minutos a fuego bajo hasta que esté pochada pero sin llegar a dorarse. Sacar y reservar.
3. Salpimentar la carne por todos lados.
4. En la misma cazuela con el aceite sobrante sellar el solomillo a fuego fuerte hasta que esté dorado. Sacar y reservar.
5. Echar ahora el vino y dejar 1-2 minutos para que se evapore el alcohol.
6. Incorporar la cebolla reservada y una cucharada de harina.
7. Bajar el fuego y mezclar para tostar la harina.
8. Añadir el caldo de pollo y las pasas (no es necesario hidratarlas previamente).



9. Colocar en el centro el solomillo (si es muy grande cortar a la mitad, pero nunca en rodajas).
10. Cocinar tapado durante 20 minutos girando y salseando la carne varias veces durante la cocción.
11. Agregar las castañas peladas y cocidas (enteras o a la mitad) y dejar al fuego 5 minutos más.
12. Sacar la carne y dejar reposar 5 minutos antes de cortar en rodajas de unos 2 cm de grosor.
13. Salsear y no olvidar el pan ¡porque no quedará ni una gota de salsa!.