



**Nivel de dificultad:** Fácil

**Nivel Calórico:** Nivel calórico medio

**Precio Aproximado:** 5 - 10 €

## Ingredientes

200 g  
champiñones  
1  
diente de ajo  
40 g  
aceite de oliva (3 cucharadas)  
2 g  
sal (1/2 cucharadita)  
1 g  
pimienta negra (1/4 cucharadita)  
2  
hojas de laurel  
1 g  
romero (1/4 cucharadita)  
150 ml  
vino blanco (1/2 vaso)  
150 ml  
nata líquida  
1  
solomillo de cerdo (pieza)  
2 g  
pimienta negra (1/2 cucharadita)  
4 g  
sal (1 cucharadita)  
1 g  
romero (1/4 cucharadita)  
1 g  
tomillo (1/4 cucharadita)

## Instrucciones

### PARA LA SALSA DE CHAMPIÑONES CASERA:

1. Pela y lava los champiñones.
2. Corta en cuartos 3 o 4 champiñones y el resto en finas rodajas.
3. Pela y pica el diente de ajo.
4. Calienta 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y echa el ajo picado. Saltea a fuego medio durante 1 minuto.
5. Añade todos los champiñones (tanto los cortados en cuartos como los cortados en rodajas) y espolvorea sal y pimienta negra. Saltea a fuego medio durante 5 - 7 minutos o hasta que los champiñones estén dorados. (Si no están dorados la salsa tendrá un color más claro).
6. Añade 2 hojas de laurel, una pizca de romero y medio vaso de vino blanco.
7. Cocina a fuego lento durante 10 - 12 o hasta que la mayoría del vino se haya reducido.
8. Saca los champiñones cortados en cuartos y guárdalos aparte.
9. Añade la nata líquida y cocina a fuego lento durante 2 - 3 minutos.
10. Quita las hojas de laurel.
11. Bate la mezcla con la ayuda de una batidora o licuadora. Si la mezcla está muy espesa añade un poco de leche.
12. Echa los champiñones cortados en cuartos y conserva la salsa en caliente.

### PARA LOS MEDALLONES DE SOLOMILLO:

1. Corta el solomillo de cerdo en medallones de entre 1 y 2 cm.
2. Salpimenta los medallones.
3. Calienta la parrilla o plancha y añade una pizca de romero y tomillo. Añade los medallones cuando esté bien caliente y déjalos entre 1 y 2 minutos cada lado.
4. Sirve en platos y echa un poco de salsa por encima.
5. Disfruta de tu receta de solomillo de cerdo con salsa de champiñones. Ver más [tapas caseras](#) [1] o [recetas de cerdo](#) [2].

**URL de origen:** <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/solomillo-de-cerdo-con-salsa-de-champi%C3%B1ones>

### Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/cerdo>