



INGREDIENTES:

- 850 gramos de solomillo de cerdo cortado a trozos (unos 2 solomillos)
- un pelín de sal para los solomillos
- un pelín de pimienta negra en polvo para los solomillos
- un poquitín de aceite para dorar los (solomillos en una sartén)
- 200 gramos de cebolla a cuartos o cebolletas, sin lo verde oscuro
- 50 gramos de aceite de oliva
- 10 gramos de maicena
- 50 gramos de vino blanco
- 150 gramos de caldo de carne
- 35 gramos de mostaza de Dijón



ELABORACIÓN:

1. Poner a calentar un pelín de aceite en una sartén, salpimentar un poquitín, los tacos de solomillo, y sellarlos en ese aceite caliente.
2. Los dejamos unos minutos para que se cueza un poco esa carne, pero poco, no ha de quedar muy hecha.
3. Mientras tanto podemos ir preparando la salsa.
4. Poner la cebolla a cuartos en el vaso de Thermomix, y si son cebolletas a trozos, quitando las colas, casi todo lo verde) y el aceite, y **trocear 4 segundos a velocidad 5**, bajar los restos de la tapa y de las paredes si los hay, hacia el fondo del vaso, y **programar 10 minutos**,

en TM5 ☐☐ temperatura 120 grados, velocidad 1

en TM31 temperatura varoma, velocidad 1

5. Añadir la maicena, el vino blanco, y el caldo, y volver a **programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**, sustituyendo el cubilete de la tapa, por el cestillo para que evapore.

6. Incorporar la mostaza, y **triturar 1 minuto, a velocidad de 5 a 10 progresivo**.

7. Añadir la carne junto al jugo que ha soltado, a la salsa que tenemos reservada en el vaso de

Thermomix, y volver a **programar 10 minutos a temperatura 100 grados, giro inverso y velocidad 10 cuchara.** Al término, retiramos del vaso y ponemos en una bonita fuente. Servir calentito. **Riquísimo.**

Nota variante: Si lo preferimos, podemos hacer la salsa primero, y reservarla en el vaso de Thermomix, y cuando sellemos los tacos de solomillo, en la misma sartén, incorporar en ella la salsa, y dejar todo unos minutos a chu, chu (solo que hierva todo un 3 ó 4 minutos) y listo.

Si no tenemos caldo de carne hecho, poner 150 gramos de agua a hervir en un cacito, y echar en ella media pastilla de caldo de carne, diluirla y listo el caldo, o en el paso de incorporar la maicena y el vino, añadir el agua y la media pastilla de caldo, quedará igual de bien.

