

# Solomillo de ternera al vino



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/solomillo-de-ternera-al-vino>

## Preparación

La carne debe ser sellada en el asador, pero se puede dorar en una sartén caliente sin grasa, rociada con aceite y vinagre mezclado. Por otra parte derretir la manteca junto con el azúcar, agregar la harina y añadir el vino y el caldo. Cortar la carne en rodajas y cubrir con la salsa y cocer a fuego lento hasta que esté tierna (20-30 minutos). Acompañar con la guarnición que desee. Nosotros les dejamos nuestras sugerencias.

## Ingredientes

- 750 gramo/s Solomillo - Lomo
- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 1 cucharada/s Vinagre
- 60 gramo/s Manteca de cerdo
- 1 vaso/s Vino tinto
- 2 cucharadita/s Azúcar
- 4 cucharada/s Caldo de Carne
- 1 cucharada/s Harina

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Costosa, Carne, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

