

Solomillo en salsa de Queso con Patatas fritas



Ingrédients pour 2 personnes:

200 gr de filet mignon de Porc.
300 gr de pommes de terre.
15 gr de Beurre.
1/2 Oignon.
1 gousse d'Ail.
25 gr de Farine.
100 ml de Vin blanc.
100 ml de bouillon de viande.
100 ml de Crème liquide.
Sel, poivre.
1 cuil à café de Persil haché.
100 gr de Fromage râpé.
45 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Tailler le filet mignon en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et 5/6 cm de long.
- Laver, éplucher et tailler les pommes de terre en rondelles (environ 3 mm d'épaisseur).
- Eplucher et émincer le 1/2 oignon.
- Eplucher et hacher la gousse d'ail.
- Dans une poêle verser 15 ml d'huile d'olive et y faire cuire les tranches de porc, puis réserver à part.
- Dans une seconde poêle verser 30 ml d'huile d'olive, faire chauffer et faire sauter les pommes de terre.
- Lorsqu'elles sont bien cuites, les saler et les réserver au chaud.
- Dans la poêle où à cuit le filet mignon, mettre à cuire l'oignon, la gousse d'ail hachée, ajouter la farine et bien mélanger.
- Ajouter 100 ml de vin et laisser cuire jusqu'à ce que l'alcool s'évapore.
- Ajouter 100 ml de bouillon de viande, 100 ml de crème liquide, le persil haché et 100 gr de fromage râpé.
- Laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce devienne onctueuse.
- En fin de cuisson ajouter le filet mignon et bien mélanger pour enduire de sauce les morceaux de viande.
- Servir accompagné des pommes de terre sautées.