

MEDALLONS DE FILET DE PORC AMB REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENEZ

Ingredients per a 4 persones

8 medallons de filet de porc
300 gr de xampinyons
300 gr d'escalunyes senceres
300 gr de patates monalissa a trossos mitjans
10 cl de Pedro Ximenez (també es pot utilitzar oporto o ratafia)
Sal, pebre, oli d'oliva i una cullerada sopera de salsa perrins

Salpebrem els medallons i els fregim en oli abundant un parell de minuts per banda i els reservem.

En el mateix oli sofregim els xampinyons a foc mig per tal de fer-los suar i al cap de 5 o 6 minuts, quan ja estiguin cuits els reservem.

A la mateixa cassola fem coure les escalunyes i les patates afegint al suc una mica d'aigua. En 20 o 25 minuts o tindrem cuit. Ho reservem i aboquem al suc de la cassola el Pedro Ximenez, esperem que evapori l'alcohol i continuem reduïnt durant uns 10 minuts; la salsa es lligarà.

Torneu-ho tot a la cassola col·locant els medallons a sobre de l'acompanyament i deixeu-ho coure tot junt un parell de minuts.



Ingredients



Medallons de filet de porc amb xampinyons, escalunyes i patates

