

FILET DE PORC AMB SALSA FORESTAL

Ingredients: (per a 4 persones)

- 1 filet de porc (filet "mignon")
- 50 g de bolets secs (corrioletes, ceps...) o 200 g de bolets frescos
- 40 g de mantega
- 40 g de farina
- 50 cl de llet
- 25 cl de nata líquida
- sal i pebre
- nou moscada

Preparar el filet de porc (treure el greix i els nervis).

Posar els bolets secs a mullega o coure els bolets frescos.

Preparar la salsa.

Fer un ros, afegir la llet freda, la sal, el pebre i la nou moscada.

Fer coure, tot remenant, fins que espesseixi.

Afegir els bolets i la nata líquida, rectificar l'assaonament i continuar la cocció uns quants minuts.

Preparar i netejar el filet de porc per fer coure.

Col·locar en una safata de forn amb una mica de sal, de pebre i d'oli, cobrir amb paper d'alumini i coure al forn a 180°C durant uns 15 minuts.

El filet de porc ha de ser rosat al centre.

Tallar al vostre gust i cobrir amb salsa.

