

# solomillo de cerdo con tomates cherry



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** bertodu



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

sacar y trocear el solomillo nada más sacarlo del horno para que no quede salado

## Descripción:

plato sabroso, fácil y rico

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 entero de solomillo de cerdo
- 1 kg. de sal
- 16 tomates cherry
- una pizca de canela molida
- un cuarto de cebolla
- 50 gr. de uvas pasas
- 3 cucharadas de azucar moreno
- un vasito de vinagre
- un vasito de agua
- 1 cucharada de salsa de tomate y pimiento heinz

## Preparación:

### Paso 1

preparar los ingredientes, la sal es para cubrir el solomillo, limpiarlo bien de grasa . Encender el horno a 200°

### Paso 2

en una fuente de horno poner una capa de sal en el fondo, aplastarla con las manos, poner sobre ella el solomillo y cubrirlo con el resto de la sal, aplastarlo bien para que se adhiera la sal al solomillo, meter al horno durante 1 hora

### Paso 3

en una sartén al fuego poner el azúcar, la cebolla picada fina, los tomates cereza y las uvas pasas a fuego suave cuando tome un color dorado el azúcar mezclarlo con el vasito de agua y de vinagre,

#### **Paso 4**

*romper la costra de sal y hacer rodajas el solomillo*

#### **Paso 5**

*mezclar el solomillo con las verduras y mantener a fuego lento al menos media hora ó hasta que reduzca la salsa y quede el fondo caramelizado*