

**Creador:** Paloma RK **Recetizador:** LINES



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Prepararla con amor

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo de cerdo
- 1 patata
- 1/2 de cebolla
- pasas, piñones y nueces
- 1 cucharada de miel
- 1 vaso de jerez oloroso
- 100 ml nata líquida
- sal
- aceite

## Preparación:

### Paso 1

Cocer la patata. Cuando se temple un poco, cortarla a rodajas y reservar.

### Paso 2

Cortar el solomillo en filetes, hacerlos a la plancha. Reservar.

### Paso 3

Dorar en una cazuela con aceite, la cebolla picadita, a fuego lento, hasta que dore. Añadir pasas, piñones y nueces todo picadito, y remover un poco. Echar la miel removiendo bien. Regar con el vino y dejar que reduzca un poco. Añadir la nata y cocer la salsa 6 minutos. Añadir los filetes y dejar todo junto, unos minutos.

### Paso 4

Se sirve intercalando las rodajas de patatas y los filetes. Salsea por encima. Si quieres puedes poner un hilo de reducción de vinagre de Modena.

