

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE LIMÓN



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Descripción:

Un delicioso segundo plato.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

El solomillo debe quedar muy dorado.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 solomillos de cerdo
- El zumo de un limón
- la ralladura de 1/2 limón
- 1/2 limón cortado en rodajas finas
- 3 cucharaditas de maizena
- 1/2 taza de caldo de carne
- 1/2 taza de nata líquida
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1/2 cucharadita de azúcar
- aceite sal pimienta

Preparación:

Paso 1

En un cazo mezclar la maizena con el zumo de 1 limón la piel rallada de 1/2 . Añadir el caldo y condimentar con el azúcar una pizca de sal y pimienta. Cocer la salsa hasta que espese removiendo siempre. mezclarla con la nata , tapar con papel de aluminio y reservar.

Paso 2

Asar los solomillos que queden dorados . Cortarlos en rodajas y colocarlos en una fuente de servir.. Cubrirlas con la salsa bien caliente y adornarlas al gusto espolvorear el perejil picado . Servir caliente.