

# SOLOMILLO CON TOMATE Y NATA



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Ana Maria Mende



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 SOLOMILLO DE CERDO
- 2 DIENTES DE AJO
- 2 CEBOLLA MEDIANA
- ACEITE DE OLIVA
- 200 MI. de NATA
- 200 MI. de VINO BLANCO
- 1 BOTE PEQUEÑO de TOMATE FRITO
- SAL Y PIMIENTA
- 1 CUCHARADITA DE CAFÉ DE HARINA

## Preparación:

### Paso 1

En una cazuela, ponemos el aceite a fuego fuerte, doramos el solomillo y reservamos. En el mismo aceite sofreímos la cebolla y el ajo, agregamos la harina y le damos unas vueltas, vertemos la nata, el vino, el tomate y el pollo. Lo dejamos a fuego suave hasta que la carne este tierna.