

SOLOMILLO CON TOMATE Y NATA



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Paloma RK



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.