SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE YOGUR

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Solomillos de cerdo
- 2 Cebollas
- 4 Yogures naturales
- Aceite Sal
- Perejil o cebollino picado

Preparación:

Paso 1

Sellamos los solomillos en una sartén y los reservamos. Cortar las cebollas y dorar hasta que queden bien pochadas. A continuación añadir los yogures y cocinar durante 4-5 minutos aproximadamente. Pasar por la batidora hasta que quede una salsa muy muy fina y suave. Poner los solomillos en una cazuela y añadir la salsa por encima y darle un hervor para que se terminen de cocinar los solomillos para terminar, emplatar y decorar con perejil picado o cebollino.