SOLOMILLO DE CERDO CON PASAS Y NUECES

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

Creador: *milideasmilproy* **Recetizador:** *Cobra*

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

Descripción:

Facíl, rápida y deliciosa

Ingredientes para 6 personas :

- *1 Solomillo de cerdo*
- *Un puñado de Pasas*
- *Un puñado de Nueces*
- *1 vaso de Vino de Oporto*
- *Una pizca de Sal*
- *Una pizca de Pimienta*
- *Un buen chorro de Aceite de Oliva Extra Virgen*
- *Unas ramitas de Perejil fresco*

Preparación:

Paso 1

Comenzamos sellando en una sartén el solomillo de cerdo por todos los lados, una vez que lo hemos sellado lo retiramos de la sartén. En el mismo aceite rehogamos la cebolla, cuando la cebolla este transparente añadimos de nuevo el solomillo, regamos con el Oporto y añadimos las pasas y las nueces. Dejamos cocer a fuego lento, hasta que la salsa haya reducido, una vez hecho cortamos el solomillo en lonchas y acompañamos con la salsa de nueces y pasas, adornamos con perejil picado.