solomillo de cerdo con tomates cherry

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

Creador: bertodu

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
sacar y trocear el solomillo nada más sacarlo del horno para que no quede salado

Descripción:
plato sabroso, fácil y rico

Ingredientes para 4 personas :

- 1 entero de solomillo de cerdo
- 1 kg. de sal
- 16 tomates cherry
- una pizca de canela molida
- un cuarto de cebolla
- 50 gr. de uvas pasas
- 3 cucharadas de azucar moreno
- un vasito de vinagre
- un vasito de agua
- 1 cucharada de salsa de tomate y pimiento heinz

Preparación:

Paso 1
preparar los ingredientes, la sal es para cubrir el solomillo, limpiarlo bien de grasa . Encender el horno a 200º

Paso 2
en una fuente de horno poner una capa de sal en el fondo, aplastarla con las manos, poner sobre ella el solomillo y cubrirlo con el resto de la sal, aplastarlo bien para que se adhiera la sal al solomillo, meter al horno durante 1 hora

Paso 3
en una sartén al fuego poner el azúcar, la cebolla picada fina, los tomates cereza y las uvas pasas a fuego suave cuando tome un color dorado el azúcar mezclarlo con el vasito de agua y de vinagre,

Paso 4

romper la costra de sal y hacer rodajas el solomillo

Paso 5

mezclar el solomillo con las verduras y mantener a fuego lento al menos media hora ó hasta que reduzca la salsa y quede el fondo caramelizado