

## Solomillo de cerdo con crema de cebolla



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

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** Angie Lobo Camp



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 700gr de Solomillo de cerdo
  - 200ml de Nata 35%
  - pequeña de Cebolla
  - 20ml de Pedro Ximenez
- 

## Preparación:

### Paso 1

Pochar la cebolla en una sartén con un poco de aceite a fuego medio, cuando coja un poco de tono, añadir el Pedro, que evapore un poco y añadir la nata, bajar el fuego y cocer 5min. Reservar.

### Paso 2

En una sartén pasamos el solomillo vuelta y vuelta hasta que este doradito. Cortar en rodajas, como 5 por persona. La salsa reservada, pasarla por la batidora bien hasta que quede una crema, si quedara muy espesa añadir un chorro de leche. Colocar en el plato al gusto.