

Solomillo de cerdo con crema de cebolla



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

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

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.