

Receta de Solomillo de Cerdo con Cebolla Caramelizada

23 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del este mes de Febrero que va a ser más cortito, os dejo una rica receta de solomillo que preparo muchas veces en casa porque a mi familia les encanta, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Solomillo de Cerdo (uno o dos, según comensales)
- Cebolla (dos o tres medianas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida
- Miel (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Pelar las cebollas y partirlas en juliana
2. Partir el solomillo en rodajas y ponerle sal y pimienta al gusto, dejar macerar un rato
3. En una sartén poner un poco de aceite de oliva a fuego medio y echar la cebolla para que se vaya pochando
4. Cuando esté bien pochada, añadir dos cucharadas de miel y remover para que se mezcle con la cebolla
5. A continuación echar el solomillo troceado, remover bien y dejar hasta que esté hecho, removiendo de vez en cuando
6. Servir caliente y....buen provecho!!!