

Receta de Solomillo con Orejones y Ciruelas

03 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de **Solomillo de Cerdo**, esta vez con una salsa muy especial con **Orejones y Ciruelas**, espero que os guste porque queda exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (dos o más según comensales)
- Manzana (una)
- Tomate (uno)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Orejones (un puñado)
- Ciruelas pasas (un puñado)
- Coñac (un vaso)
- Salsa perrins (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar los solomillos en rodajas y ponerlas sal y pimienta
2. Hidratar los orejones y las ciruelas pasas en un vaso de coñac
3. Poner aceite en una sartén y marcar las rodajas de solomillo por ambos lados, reservar para después
4. En la misma sartén echar la cebolla picadita, los ajos, el tomate y la manzana todo bien picado y dejar que se pochén a fuego medio
5. Una vez bien pochado, pasar la batidora y triturar todo
6. Añadir el vaso de coñac, la salsa perrins, los orejones y las ciruelas y dejar que se evapore el alcohol
7. Incorporar las rodajas de solomillo y dejar cocer todo junto unos diez o quince minutos
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!