

Receta de Solomillo de Cerdo con Coca Cola

10 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para este viernes os voy a dejar esta riquísima receta de **Solomillo de Cerdo con Coca cola**, queda estupendo y podéis aprovechar para hacerlo para vuestra familia este fin de Semana, seguro que les va a encantar.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (dos o tres según comensales)
- Sopa de Cebolla (un sobre)
- Coca cola normal (un bote)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Salpimentar los solomillos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sellar los solomillos, sacarlos y reservarlos en una fuente
3. Poner el sobre de sopa de cebolla en el aceite de sellar los solomillos, remover bien para que se mezcle con el jugo que ha soltado la carne
4. Añadir el bote de Coca cola y dejar que hierva
5. Cuando esté hirviendo, añadir los solomillos y darles la vuelta de vez en cuando
6. Dejar cocer hasta que queden blanditos y la salsa esté espesa, si fuera necesario podéis poner un poco de agua
7. Cuando estén tiernos, sacarlos y hacerlos rodajas
8. Servir acompañados de la salsa y si queréis unas patatas fritas y....buen provecho!!!