

Receta de Solomillo de Cerdo a la Cerveza

20 Mar 2018



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una rica receta que podéis hacer para vuestra familia lo mismo un día de diario que para cualquier día de fiesta, es muy fácil de preparar y vuestros comensales quedarán encantados con este **Solomillo de Cerdo a la Cerveza**.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (dos)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Aceite de oliva
- Cerveza (400ml)
- Pastilla de caldo (una)
- Romero (un manojito)
- Tomate frito (150 grs)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner un chorrito de aceite en una cacerola y cuando esté bien caliente, marcar los solomillos hasta que se doren por todos los lados, ponerlos un poco de sal y pimienta
2. Cuando estén doraditos, añadir la cebolla picadita muy finita, los ajos y el manojito de romero y dejar que se cocine unos diez minutos
3. Pasado el tiempo añadir 150 grs de tomate frito y dejar que se cocine todo unos cinco minutos más con la cacerola tapada
4. Añadir la cerveza a la cacerola y echar la pastilla de caldo, tapar la cacerola otra vez y dejar unos 30 minutos
5. Cuando la carne esté tierna, destapar la cacerola y dejar que se enfríen los solomillos
6. Cortarlos en rodajas y servir acompañado de la salsa y si queréis de unos espárragos verdes a la plancha y....buen provecho!!!