

Receta de Solomillo de Cerdo Estilo Hawaiano

22 Abr 2020



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que hemos probado en casa y que nos ha gustado bastante, se trata de **Solomillo de Cerdo Estilo Hawaiano**, es muy fácil de preparar y os puedo asegurar que queda exquisito para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Solomillo de Cerdo (uno o dos según comensales)
- Cebolla (dos medianas)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Miel (dos cucharadas)
- Piña en su jugo (una lata pequeña)
- Patatas fritas para acompañar

Modo de Preparación

1. Hacer rodajas el solomillo y ponerle un poco de sal y pimienta negra, dejar un rato macerándose.
2. En una sartén o cazuela honda, poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla cortada en juliana a fuego medio para que no se queme
3. Cuando esté bien pochadita, añadir dos cucharadas de miel y dejar un ratito que se caramelize la cebolla
4. En otra sartén con un poquito de aceite, hacer los trozos de solomillo a la plancha y dejar que se doren bien por ambos lados
5. Añadir el solomillo a la cebolla caramelizada y remover para que se mezcle
6. Trocear en daditos las rodajas de piña y añadirlos al solomillo y la cebolla, remover bien todo
7. Echar el jugo de la piña y dos vasos de agua y dejar cocinando a fuego medio hasta que se consuma un poco el caldo y el solomillo esté tierno
8. Servir caliente y acompañado de unas patatas fritas y....buen provecho!!!