

Receta de Solomillo Con Salsa De Naranja

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos por delante otro fin de semana y seguro que tenéis más tiempo libre para hacer alguna rica receta, hoy os dejo esta de Solomillo que es muy fácil y resulta exquisita, espero que la preparéis y me contéis como os ha quedado.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (cantidad según comensales)
- Sal
- Tomillo y Romero
- Zumo de naranja natural (dos naranjas)
- Pastilla de AVECrem
- Harina o maizena
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Partir los solomillos por la mitad o en tres partes si son grandes, ponerles sal
2. En una sartén con aceite de oliva caliente o en la freidora, freír los solomillos hasta que estén dorados por todos los lados
3. En la olla poner un poquito de aceite y echar los solomillos una vez fritos, espolvorear con un poco de romero y tomillo y remover
4. Hacer el zumo de dos naranjas y echar encima de los solomillos, desmenuzar la pastilla de avecrem y echarla
5. Añadir uno o dos vasos de agua de forma que quede casi cubiertos los solomillos, tapar la olla y mantener con la pesa unos treinta minutos a fuego medio, si la olla es rápida pues la mitad
6. Deshacer un poco de harina o maizena en medio vaso de agua y echarlo a los solomillos, dejar que hiervan un poco para que espese la salsa y ajustar la sal
7. Servir acompañado de unas patatas fritas y...buen provecho!!!