

Receta de Solomillo De Cerdo Al Whisky

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy que comenzamos una nueva semana y un nuevo mes, os dejo esta riquísima receta de Solomillo al whisky, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Solomillo de Cerdo (uno o dos según comensales)
- Ajos una cabeza desgranados y sin pelar
- Whisky (un vaso)
- Zumo de limón (uno)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Hacer filetes el solomillo y echarlos sal y pimienta
2. En una cacerola poner aceite de oliva y cuando esté caliente, echar los ajos aplastados y sin pelar, dejar que se doren un poco
3. Echar los filetes de solomillo y dejar que se doren por los dos lados
4. Añadir el whisky y dejar que evapore uno o dos minutos
5. Echar el zumo de limón y uno o dos vasos de agua, poner una pastilla de caldo de carne para que de más sabor
6. Tapar la cacerola y dejar unos minutos a fuego medio, vigilando que no se consuma demasiado el caldo
7. Servir caliente y si queréis, con unas patatas fritas