

Receta de Solomillos De Cerdo A La Miel

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os voy a dejar una receta muy rica que es Solomillo de cerdo a la miel, es fácil de preparar y resulta un plato delicioso para toda la familia.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (dos o tres según comensales)
- Cebolla (dos o tres medianas)
- Aceite de oliva
- Miel (dos o tres cucharadas)
- Pastilla de caldo de carne
- Vino blanco (un vaso)

Modo de Preparación

1. En la olla a presión, poner aceite a calentar y cuando esté caliente refreír los solomillos y sacarlos en una fuente
2. En el mismo aceite, pochar bastante cebolla troceada y echar la miel y remover bien
3. Echar los solomillos, la pastilla de caldo de carne y añadir el vino
4. Cuando evapore un poco el vino, echar agua hasta cubrir los solomillos
5. Cocer a fuego medio con la pesa puesta durante 30 minutos aproximadamente
6. Servir enteros o troceados, como mejor os convenga