

Receta de Solomillos En Salsa Con Tomillo Y Romero

22 Abr 2014



Buenos días para todos, hoy os dejo esta receta de solomillos en salsa que están muy buenos y como estamos en Ferias podemos tenerlos preparados y comerlos en cualquier momento.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (Dos o tres, según comensales)
- Sal
- Aceite de oliva
- Tomillo
- Romero
- Vino blanco (un vaso)
- Una pastilla de Avecrem

Modo de Preparación

1. Limpiar los solomillos de grasa y partarlos en tres trozos
2. Abrir los trozos de solomillo por la mitad, a lo largo y echarlos la sal por ambos lados
3. Freír los trozos e irlos poniendo en la olla, espolvoreándolos con tomillo y romero
4. Echar encima el vaso de vino blanco y la pastilla de avecrem
5. Cuando se evapore el vino, añadir agua hasta tapar los solomillos
6. Tapar la olla y cocer durante 30 minutos a fuego medio, desde que se pone la pesa
7. Si lo deseáis podéis acompañar con unas patatas fritas.