

Solomillo de Cerdo con Ciruelas

Para 6 personas

Ingredientes:

3 solomillos de cerdo
1 cebolla grande
150 gr. de ciruelas pasas sin hueso
1 vaso de Oporto
1 vaso de caldo
Sal y pimienta
zumo de limón
aceite de oliva
sal

Preparación

Poner a remojar las ciruelas en el Oporto.

Sazonar los solomillos con la pimienta, sal y el zumo de limón.
Dorar los solomillos en un poco de aceite.

Pochar las cebollas 1/4 de hora. Añadir las ciruelas con el Oporto, un vaso de caldo y los solomillos. Cocer 10 minutos.

Triturar la salsa con 4 ciruelas.

Cortar los solomillos en filetes gordos y servir con la salsa caliente.

Se acompaña con arroz blanco.