SOLOMILLO MOZÁRABE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paloma RK

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Prepararla con amor

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo de cerdo
- 1 patata
- 1/2 de cebolla
- pasas, piñones y nueces
- 1 cucharada de miel
- 1 vaso de jerez oloroso
- 100 ml nata liquida
- sal
- aceite

Preparación:

Paso 1
Cocer la patata. Cuando se temple un poco, cortarla a rodajas y reservar.

Paso 2
Cortar el solomillo en filetes, hacerlos a la plancha. Reservar.

Paso 3
Dorar en una cazuela con aceite, la cebolla picadita, a fuego lento, hasta que dore. Añadir pasas, piñones y nueces todo picadito, y remover un poco. Echar la miel removiendo bien. Regar con el vino y dejar que reduzca un poco. Añadir la nata y cocer la salsa 6 minutos. Añadir los filetitos y dejar todo junto, unos minutos.

Paso 4
Se sirve intercalando las rodajas de patatas y los filetes. Salsea por encima. Si quieres puedes poner un hilo de reduccion de vinagre de Modena.