# SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE LIMÒN

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

**Creador:** Flor Roja

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**
El solomillo debe quedar muy dorado.

**Descripción:**
Un delicioso segundo plato.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 solomillos de cerdo
- El zumo de un limón
- la ralladura de 1/2 limòn
- 1/2 limòn cortado en rodajas finas
- 3 cucharaditas de maizena
- 1/2 taza de caldo de carne
- 1/2 taza de nata liquida
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1/2 cucharadita de azùcar
- aceite sal pimienta

## Preparación:

### Paso 1

En un cazo mezclar la maizena con el zumo de 1 limòn la piel rallada de 1/2 . Añadir el caldo y condimentar con el azucar una pizca de sal y pimienta. Cocer la salsa hasta que espese removiendo siempre. mezclarla con la nata , tapar con papel de aluminio y reservar.

### Paso 2

Asar los solomillos que queden dorados . Cortarlos en rodajas y colocarlos en una fuente de servir.. Cubrirlas con la salsa bien caliente y adornarlas al gusto espolvorear el perejil picado . Servir caliente.