Solomillo de cerdo

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

Creador: Recetízate

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cebolleta
- Champiñones
- Consomé
- Vino Oporto dulce
- Solomillos
- Harina
- Bacon

Preparación:

Paso 1
Pochamos la cebolleta y el champiñón

Paso 2
Cuando ya esté bien pochado le añadimos el consomé tras haberlo espesado con harina

Paso 3
El solomillo se parte en trozos gruesos envuelto en bacón y sujeto con palillos.

Paso 4
Se hace a la plancha con un poco de aceite. Cuando ya está hecho se echa la salsa por encima.