Solomillo de cerdo con crema de cebolla

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

Creador: Jessica Galeron

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- *700gr de Solomillo de cerdo*
- *200ml de Nata 35%*
- *pequeña de Cebolla*
- *20ml de Pedro Ximenez*

Preparación:

Paso 1

Pochar la cebolla en una sarten con un poco de aceite a fuego medio, cuando coja un poco de tono, añadir el Pedro, que evapore un poco y añadir la nata, bajar el fuego y cocer 5min. Reservar.

Paso 2

En una sarten pasamos el solomillo vuelta y vuelta hasta que este doradito. Cortar en rodajas, como 5 por persona. La salsa reservada, pasarla por la batidora bien hasta que quede una crema, si quedara muy espesa añadir un chorro de leche. Colocar en el plato al gusto.