

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 9:27

Actualizado:

24/03/2018 23:50

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/aceitunas-rellenas-fritas.html>

## Solomillo agridulce



### INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo  
1 vaso de aceite de oliva virgen extra (suave)  
1 vaso de vinagre  
1 vaso de azúcar  
1 vaso de vino blanco

### PREPARACIÓN

Salpimentamos los solomillos. Los doramos en una sartén a fuego fuerte hasta que queden bien dorados. No tienen que hacerse por dentro. Una vez dorados los retiramos de la sartén y los colocamos en una olla a fuego medio tirando a lento

Echamos por encima (esperando que arranque a hervir cada elemento después de añadirlo) los vasos de aceite, vinagre, azúcar y vino en este mismo orden!!! Primero el aceite (esperamos que arranque a burbujear), luego añadimos el vinagre (removemos y esperamos a que siga hirviendo), luego el azúcar (removemos y esperamos a que arranque a hervir otra vez) y por último el vino. Una vez esté todo bien mezclado, lo ponemos a fuego lento-medio y lo dejamos unos 40 minutos (dándole un meneillo cada 20 minutos :) pa que no se nos pegue)

Una vez transcurrido ese tiempo sacamos los solomillos de la olla (trincharlos un poquito para comprobar que están tiernos) los colocamos en una fuente y los desmenuzamos en hebras (es fácil con un tenedor)

Mientras, reducimos la salsa que ha quedado en la olla casi a punto de caramelo (pero que quede líquida). Colocamos las hebras de solomillo sobre una cama de patatas fritas en una fuente (hechas en sartén con mucho amor en rodajas finitas, crujientes por fuera y tiernas por dentro). Cuando la salsa esté reducida, la rociamos por encima de las hebras hasta empaparlas bien :)