

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-cerdo-al-piment%c3%b3n.html>

Solomillos de cerdo con pimentón

INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo pequeños
2 cebollas medianas
1 limón
1 copita de brandy
Pimentón a su gusto

PREPARACIÓN

Cortar los solomillos en medallones finos, después hay que golpearlos con el puño para aplastarlos. Reservarlos.

Cortar la cebolla en aros finos. Calentar el aceite de oliva en la sartén, cuando esté caliente echar los aros de cebolla cubriendo la sartén, cuando estén dorados, echar los solomillos ya salados.

Echar por encima el pimentón (dulce, picante o agri dulce, según preferencias) con un colador por todos los solomillos e inmediatamente dar la vuelta y repetir la operación por el otro lado. Hay que freír muy poco el solomillo, vuelta y vuelta.

Ir reservando en una cazuela no muy alta y tapar. Al acabar echar también la cebolla en la cazuela.

Ponerla al fuego, rociar con la copita de brandy y tapar 2 minutos, echar luego el zumo del limón y tapar 1 minuto.

Apagar el fuego y servir rápidamente.