

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-cerdo-en-salsa-de-naranja.html>

Solomillos de cerdo con salsa de naranja

INGREDIENTES

1 solomillo de cerdo grande
1/2 vaso de Jerez dulce
12 ciruelas pasas
4 naranjas
1 cucharada de mermelada de frambuesa
1 cucharadita de zumo de limón
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Salpimentar la carne y dorarla en aceite, la carne del solomillo debe freírse en muy poco aceite y a fuego fuerte para que se forme una costra dorada, esta costra evitará que salga el jugo de la carne, quedando el interior jugoso y rosado.

Después continuar la cocción a fuego mas bajo.

Verter el Jerez y cocer 2 minutos.

Agregar las ciruelas, el zumo de 3 naranjas, un cubito de fondo de carne, la mermelada, el zumo de limón.

Cocer a fuego suave, hasta que la carne esté tierna (unos 15 minutos).

Retirar el solomillo y cocer la salsa durante 10 minutos más para que espese ligeramente.

Rectificar de sal. Pelar la naranja restante quitando toda la parte blanca y separar los gajos.

Servir la carne cortada en filetes, con los gajos y las ciruelas y cubierta con la salsa muy caliente.