

Solomillo de Cerdo

Solomillo Braseado

- 1- Pintar con aceite de oliva el solomillo y con dos cucharadas de alguna mermelada de damasco.
- 2- Poner el solomillo en una plancha o sartén bien caliente. Marcar por 5 minutos de cada lado con un poquito de sal.
- 3- Agregar una cucharada de extracto de carne + 1 taza de caldo de carne.
- 4- Llevarlo a un horno medio, mojándolo con su jugo de cocción, hasta que este listo.
- 5- Con el resto de liquido que queda en la sartén, haces una reducción para usar como salsa.

