

I N G R E D I E N T E S

SOLOMILLO DE CERDO

1 Taza de azúcar
2 ramas de romero
1 chorrito de agua
Sal y Pimienta
Merkén/ají ahumado
Ajo ahumado
Salsa de soja
Cebollas

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una sartén poner 1 taza de azúcar + 1 rama de romero + 1 chorrito de agua. Esperar a que se haga caramelo.
- 2- Sellar los dos solomillos de todos los lados. Salpimenter. Agregar merkén, ó ají ahumado.
- 3- Agregar las cebollas cortadas en pluma + ajo ahumado + salsa de soja + 1 rama de romero.
- 4- Tapar con papel aluminio y llevar a un horno medio hasta que esté bien cocinado. Si la salsa te gusta más espesa podés agregarle 1/2 taza de crema de leche.

Listo!!

