

Preguntas y respuestas

<http://www.preguntayrespuestas.com>

España: El Mundo de Estrella : SOLOMILLO DE CERDO AL PEDRO JIMÉNEZ CON PASAS Y PIÑON

26/12/2008 23:30 by Recetas de cocina

Ingredientes (para 12 personas)2 kilos de solomillo de cerdo4 o 5 cebollas3 dientes de ajo1 vaso de pedro jiménez200 gramos de pasas sin pepitas100 gramos de piñonessal y pimienta Preparación Cortamos los solomillos y salpimentamosPochamos la cebolla en julianaFreimos el ajo en una sartén a parteSacamos el ajo y junto con algunas cebollas y agua , trituramos y lo añadimos a la cebolla.En la sartén de los ajos damos vuelta y vuelta a los solomillos.Sacamos los solomillos y ponemos el vino, ligamos.Ese vino con el jugo de la carne lo añadimos a la cebolla.Añadimos los solomillos, agua (un medio litro) y una pastilla de caldo concentrado.Añadimos las pasas y los piñones.Reducimos una media hora. Rectificamos de sal.Servimos con patatas fritas. ...