

SOLOMILLO A LA MIEL DE CAÑA

INGREDIENTES:

2 solomillos
2 cebollas
1 puerro
150 gr. de miel de caña
Harina
Aceite de oliva
Sal
½ vaso de vino blanco
Miel de caña

ELABORACIÓN:

Se corta el solomillo en medallones.

En un sartén se pone un poquito de aceite y se sella el solomillo pasándolo primero por harina.

Se aparta y en la misma sartén con un poco más de aceite, se pone la cebolla y el puerro muy picadito.

Se pocha muy lento hasta que este tierno.

Se le añade la miel y el vino y se deja reducir.

Se envuelve el solomillo con la salsa y se deja reposar.

Loli Hernández