

Solomillo a la coca-cola

Descripción

Esta receta es muy fácil y ya verás el toque que le da la coca-cola dulce a la carne.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 solomillos de cerdo hermosos.
- * 1/2 sobre de sopa de cebolla (la encontrarás en cualquier supermercado).
- * 2/3 de lata de coca-cola.
- * 1 diente de ajo.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

En una cazuela baja y ancha poner un chorro de aceite de oliva, cuando este caliente metemos los solomillos enteros para que se doren y se sellen, de manera que por dentro queden jugosos.

Cuando estén dorados por todos los lados, los sacamos de la olla y reservamos.

En la misma cazuela ponemos el diente de ajo troceado, cuando esté dorado añadimos la mitad del sobre de sopa de cebolla y dejamos que se dore, lo movemos para que no se queme y cogerá un color tostado.



En este punto añadimos la coca-cola despacio y removiendo de manera que se desprege lo adherido a la olla. Ya verás: La coca-cola es mágica, deja las ollas limpias.

Mientras todo ello va emulsionando, cortamos los solomillos en filetes no muy finos y salpimentamos. Habrán quedado hechos por fuera y rosados por dentro, no os importe cuando los añadamos a la coca-cola se terminarán de hacer.





Seguimos echando coca-cola hasta que nos quede aproximadamente 1/3 en la lata y movemos para que quede una salsa ligada.

Una vez puestos los solomillos en la salsa, poner el fuego bajo y cuando lleven unos 5 minutos le dais la vuelta. El tiempo de cocci3n depende de vosotros y de c3mo os guste la carne: Muy hecha o poco hecha.

Categor3a

1. Carnes

Fecha de creaci3n

agosto 13, 2014

Autor

admin

default watermark