



Solomillo de cerdo a la naranja

Descripci3n

default watermark



¿Esta es otra de esas recetas que me pasan y que me encantan, porque son fáciles de hacer y están riquísimas.

Otras recetas con solomillo: [Solomillo na la cerveza](#) , [Solomillo de cerdo en adobo casero al horno](#) , [Solomillo en salsa con manzana y uvas pasas](#) , [Solomillo Wellington](#) .

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 solomillo de cerdo hermoso.
- 1 cebolla grande.
- 2 dientes de ajo medianos.
- El zumo de 2 naranjas.
- El zumo de 1/2 limón.
- Pan rallado para envolver el solomillo.
- Sal, pimienta, aceite de oliva.

Preparación:

Cortamos el solomillo en rodajas no demasiado finas, salpimentamos y reservamos. Si lo compramos en la carnicería nos lo preparan a nuestro gusto.

Exprimimos las naranjas y el medio limón y reservamos.



Limpiamos y pelamos la cebolla y el ajo, picamos finamente y los pasamos a una cazuela baja y amplia con un chorro de aceite de oliva. Llevamos al fuego y dejamos pochar muy bien, que se dore todo. AÃ±adimos el zumo de naranja y limÃ³n, removemos rectificamos de sal, dejamos cocer unos minutos, retiramos del fuego y reservamos.





En una sartén grande vertemos aceite suficiente para freír el solomillo y calentamos. Pasamos nuestras rodajas de solomillo por pan rallado y fre mos en el aceite sin dejar que se haga demasiado (vuelta y vuelta).





Retiramos y lo pasamos a la cazuela de la salsa de naranja, calentamos dejamos hervir unos 5 minutos y retiramos.



Imposible resistirseâ?!



Consejo: Como es un guiso, lo podemos hacer con antelación.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Envíanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Carnes
2. Frutas
3. Recetas sin horno
4. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

febrero 4, 2019

Autor

admin

default watermark