



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

# Solomillo de Cerdo en Salsa

Jugosa y tierna receta con sabor tradicional

Sugerencia de presentación.



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

**901 100 151**  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)



**Tiempo: 60 min.**  
**MODERADA**

# Solomillo de Cerdo en Salsa

La salsa elaborada con base de vino blanco hace que la carne quede tierna y jugosa.

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 Solomillo de Cerdo Abordo
- 1 Tomate
- Ajo picado Abordo
- Cebolla picada Abordo
- 1 Pimiento verde
- Pimentón (1 cucharadita)
- 1 Vaso de vino blanco
- Pimienta blanca
- Aceite y Sal

C-24082

## PREPARACIÓN:

Cortamos el solomillo en trozos gruesos. En una sartén con aceite caliente, sofreímos la cebolla, el pimiento y los ajos. Cuando tomen un poco de color añadimos el tomate troceado y dejamos freír durante unos 7 minutos. A continuación pasamos este sofrito por la batidora.

En una sartén con aceite echamos los trozos de carne salpimentamos, añadimos el pimentón y vertemos lo que tenemos en la batidora, el vino y aproximadamente 3 vasos de agua.

Dejamos cocer el solomillo de cerdo durante unos 30 ó 40 minutos, hasta que esté tierno.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

**901 100 151**  
www.abordo.es



**Tiempo: 60 min.**  
**MODERADA**

Más recetas en [www.abordo.es](http://www.abordo.es) y también en nuestro

facebook