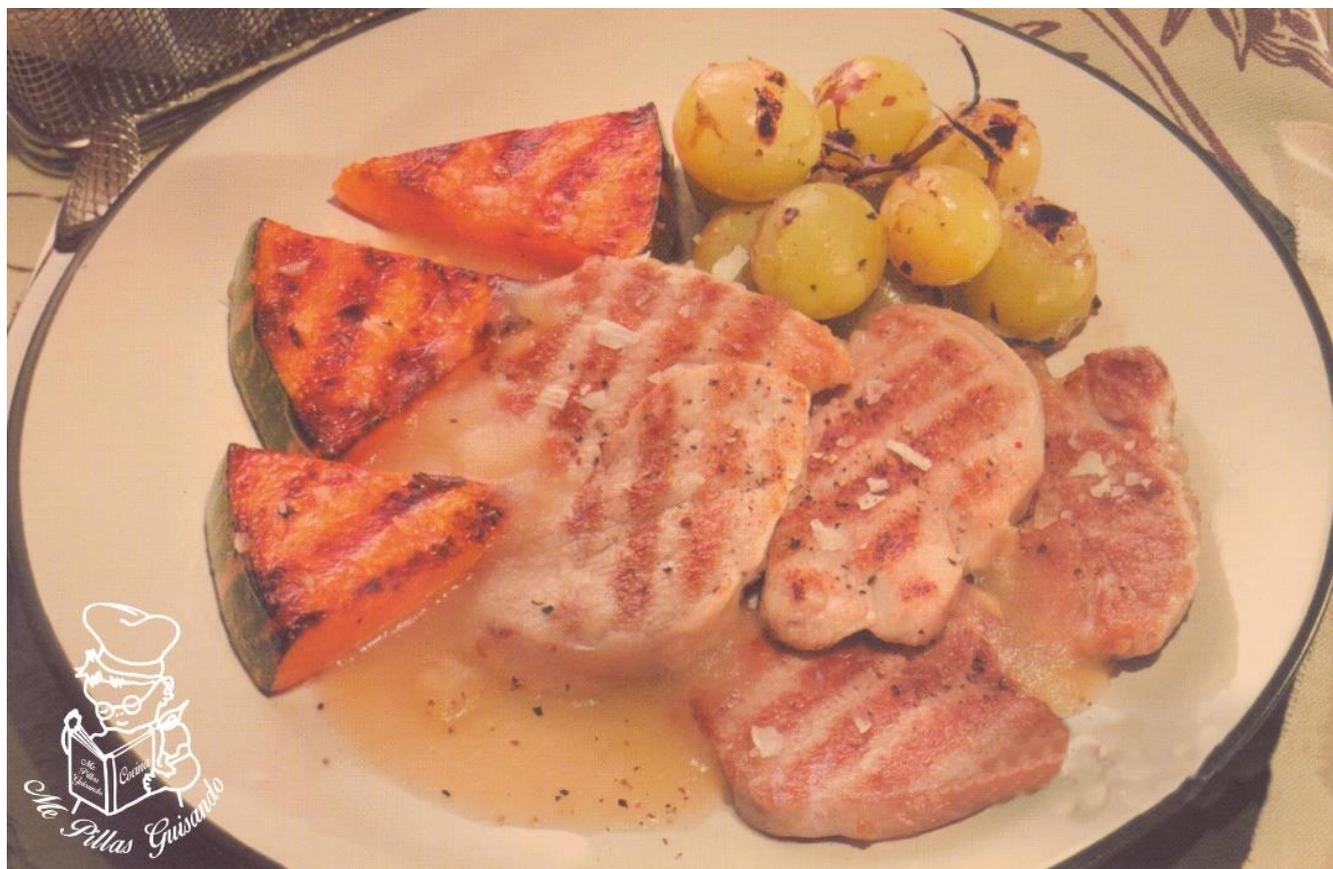




<https://www.mepillasguisando.com>



1200 - SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE UVAS



INGREDIENTES:

- 2 Solomillos de Cerdo.
- 20 Uvas.
- 2 Cucharadas colmadas de Azúcar.
- ½ Vaso de Vino blanco (dulce o semiseco).

ELABORACIÓN:

Pelamos las uvas y quitamos las pepitas. Maceramos las uvas con una cucharada sopera de azúcar durante dos horas. Ponemos una cazuela a fuego medio añadimos las uvas con su jugo y otra cucharada de azúcar para que se caramelicen. Removemos para que no se pegue y echamos el vino blanco. Bajamos el fuego y dejamos que se vayan deshaciendo las uvas. Si hace falta, utilizamos la batidora para rematar la salsa. Apagamos el fuego y dejamos que la salsa reduzca. Preparar el solomillo de cerdo al gusto y servimos con la salsa. Acompañamos con un racimo pequeño de uvas y unas verduras a la plancha.