



MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO AL WISKY

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 4 dientes de ajo
- 50 ml de whisky
- 20 ml de zumo de limón
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
0.88 g

Grasas
14.1 g

Kcal
281

Proteínas
30.2 g

- Limpia el solomillo, quitándole los excesos de grasa. Luego corta en medallones de entre uno y dos centímetros de espesor. Salpimienta ambos lados y reserva. Pela también los ajos y realiza un corte transversal, para que no salpiquen con el aceite. Ahora, en una sartén con un chorrillo de aceite, dora los medallones con los dientes de ajo. Marca bien la carne por ambos lados antes de retirarla de la sartén. Añade ahora el whisky y el zumo de limón y deja que la salsa reduzca un poco. Por último, vuelve a añadir los medallones a la sartén, rehoga un poco con la salsa y sirve caliente, junto con un buen plato de patatas fritas, como es tradición.