



## SOLOMILLO DE CERDO AL VINO TINTO

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 150 g de azúcar
- 130 g de vinagre de estragón
- 130 g de vino tinto
- 60 g de aceite de oliva
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Cocina en una cacerola, durante 30 minutos, el vino tinto, el azúcar, el vinagre y 2 cucharadas de aceite.
- Corta el solomillo en trozos y sazónalos . Marca los trozos en una sartén con las 4 cucharadas de aceite restantes y reserva.
- Introduce los trozos de solomillos en la cacerola y cocina unos 15-20 minutos.
- Si fuera necesario, reduce la salsa unos minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 37.7 g	Grasas 26.4 g
Kcal 546	Proteínas 33.7 g