



## SOLOMILLO DE CERDO

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 350 g de chalota
- 50 g de azúcar
- 100 ml de brandy
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- 2 g de pimienta molida

### LA PREPARACIÓN

- Pelar y trocear las chalotas. En una sartén con aceite pochar las chalotas. Añadir la mitad del coñac y el azúcar. Remover y dejar que se doren (a mitad cocción añadir el resto del coñac)-
- Hacer el solomillo a la plancha.
- Servir la carne, acompañada de la chalota caramelizada.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 17.4 g	Grasas 21.6 g
Kcal 464	Proteínas 34.4 g