

# Solomillo de Cerdo con Ciruelas

Para 6 personas

## Ingredientes:

3 solomillos de cerdo  
1 cebolla grande  
150 gr. de ciruelas pasas sin hueso  
1 vaso de Oporto  
1 vaso de caldo  
Sal y pimienta  
zumo de limón  
aceite de oliva  
sal

## Preparación

Poner a remojar las ciruelas en el Oporto.

Sazonar los solomillos con la pimienta, sal y el zumo de limón.  
Dorar los solomillos en un poco de aceite.

Pochar las cebollas 1/4 de hora. Añadir las ciruelas con el Oporto, un vaso de caldo y los solomillos. Cocer 10 minutos.

Triturar la salsa con 4 ciruelas.

Cortar los solomillos en filetes gordos y servir con la salsa caliente.

Se acompaña con arroz blanco.