



Solomillo de cerdo al whisky

Ingredientes

- 2 solomillo de cerdo (calcular unos 250 gr. por persona)
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajo
- 1 1/2 vasito de vino de whisky
- pimienta y sal
- romero
- tomillo
- 1 vasito de agua

Preparación

Partimos el solomillo en rodajas como de 2 o 3 cm, salpimentamos y echamos el romero y el tomillo .

Freímos el solomillo en aceite muy caliente de forma que quede dorado por fuera pero jugoso por dentro .

En el aceite de freír el solomillo añadimos la cebolla picada fina y los ajos partidos por la mitad, cuando estén dorados añadimos el whisky, dejamos que se consuma el alcohol y añadimos el vasito de agua, cuando comience a hervir añadimos el solomillo y damos un hervor .