



Solomillo con salsa de café irlandés

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo cortados en medallones
- medio vasito de whisky
- 20 cl. de nata
- 3 cucharadas de café preparado
- sal y pimienta
- un chorrito de aceite para untar la sartén.

Preparación

Salpimentar el solomillo .

Añadir el chorrito de aceite en un sartén y freír los medallones de solomillo dejándolos al gusto .

Sacar y reservar .

Añadir el whisky a la sartén en la que hemos hecho el solomillo y dejar que se consuma el alcohol .

Añadir la nata, el café y la sal .

Dejar reducir la salsa y añadir caliente sobre los medallones del solomillo .

Servir .

.