

Solomillo en salsa de moras y salvia



Ingredientes

Aceite de oliva virgen:

Moras: 200 g

Sal y Pimienta:

Vino Tinto: 1/2 Vaso

Azucar: 100 g

Salvia:

Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* llevamos a reducir las moras con el vino, el azúcar y la salvia durante unos 15-20 minutos a fuego medio bajo.
- Marcamos bien un par de medallones en una sartén con aceite de oliva unos 3-4 minutos por cada lado.
- En la base de un plato colocamos la salsa de moras y por encima el **solomillo**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-en-salsa-de-moras-y-salvia>