



(Las Recetas del Julio)

### **SOLOMILLO A LA MIEL DE CAÑA**

1 k de solomillo de cerdo

4-6 patatas pequeñas

1 vaso de aceite de oliva virgen

1 cebolla grande

2 cucharadas de miel de caña

2 cucharadas de mostaza

125 gms de champiñones frescos laminados. Setas en su defecto.

1 vaso de vino blanco

Pimienta negra en grano

Pimienta blanca molida

Sal

**PREPARACIÓN:** Se pone el aceite en la marmita y se calienta. Se rocía el solomillo con la pimienta blanca, y se voltea en el aceite para marcarlo. Una vez sellado se aparta.

Se pica la cebolla en trozos pequeños y se sofríe. Cuando comienza a ponerse transparente, se le añaden las dos cucharadas de miel de caña; las dos de mostaza y se liga todo bien. Una vez ligado, se le añade el vino blanco, y se introduce el solomillo.

Se deja en el jugo diez minutos, volteándolo para que coja sabor por todos lados mientras se reduce el caldo.

En una sartén, con dos cucharadas de aceite de oliva virgen, se rehogan los champiñones con ajo picado. Una vez rehogados, se le añaden al solomillo. Dos minutos y listo para servir.

Las patatas cocidas con piel, se despellejan y se preparan para la guarnición.