

Solomillo de cerdo con cebolla confitada



Para 6 personas

- 2 solomillos de cerdo
- 1 kg. de cebollas
- 1 vaso de vino oloroso
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Azúcar
- Ajo
- Sal

Cortamos las cebollas por la mitad y después en tiras finas.

Las ponemos en una sartén con un poco de aceite de oliva y las dejamos cocer a fuego muy lento, moviendo con frecuencia para que no se peguen.

Mantenemos a fuego lento y añadimos poco a poco el vino generoso junto a 2 cucharadas soperas de azúcar hasta que la cebolla esté blanda y sin dejar que se seque.

Limpiamos los solomillos quitándoles la grasa. Cuando la cebolla esté hecha, ponemos los solomillos enteros en una sartén con un poco de aceite de oliva y los vamos haciendo durante ocho o diez minutos, dándoles la vuelta. Salamos y añadimos la pimienta negra bien molida.

Cortamos los solomillos en filetes de medio centímetro de grosor, los ponemos en el plato encima de un poco de cebolla confitada y adornamos con un tomate pequeño abierto.