



Solomillo de Cerdo en Salsa de Ciruela

Description

Solomillo de Cerdo en Salsa de Ciruela – Pork Tenderloin in Plum Sauce (English version below)

Ingredientes

- 1 Kilo de Solomillo o lomo de cerdo
- 1 cebolla blanca
- 1 ajo finamente
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharada de salsa de soya
- 1 taza de vino tinto
- 4 cucharadas de azúcar morena
- Sal y pimienta al gusto

Para la Salsa de Ciruela

- 1 taza de ciruela pasas sin semillas
- 1/2 taza de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 1 rama o una cucharada de tomillo
- 200 gramos de ciruelas pasas sin semilla

Preparación

1. Colocar las ciruelas a marinar en una taza con el vino rojo.
2. Licuar la cebolla, ajo, vinagre balsámico, salsa de soya, azúcar, sal y pimienta al gusto.
3. En una taza no metálica colocar el solomillo y agregar la mezcla licuada. Dejar marinar mínimo por 1 hora.
4. Después de este tiempo en un sartén caliente con 3 cucharadas de aceite colocar el solomillo y freírlo por todos sus lados.
5. Luego colocarlo en una bandeja resistente al calor y cocinar en el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4 por 30 minutos o hasta que esté completamente cocido.

Para la salsa de ciruela

1. Licuar la mitad de las ciruelas con el vino y la mezcla que se uso para marinar el solomillo.
2. Colocar toda esta mezcla en una olla, agregar el laurel, tomillo y cocinar a fuego medio hasta que espese un poco, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
3. Agregar las otras ciruelas para que ablanden y se impregnen de la salsa.
4. Servir el lomo en rebanadas y verter la salsa por encima (sin el laurel y tomillo).

Pork Tenderloin in Plum Sauce (English version)

Ingredients

- 1 Kilo pork sirloin or tenderloin
- 1 white onion
- 1 clove garlic finely
- 3 tablespoons oil
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 1 tablespoon soy sauce
- 1 cup red wine
- 4 tablespoons brown sugar
- Salt and pepper to taste

For Plum Sauce

- 1 cup seedless raisins plum
- 1/2 cup red wine
- 1 bay leaf
- 1 sprig thyme or a spoonful of
- 200 grams pitted prunes

Preparation

1. Place plums in a bowl and marinate with red wine.
2. Blend the onion, garlic, balsamic vinegar, soy sauce, sugar, salt and pepper to taste.
3. In a non-metallic bowl place the steak and add the blended mixture. Leave to marinate for at least 1 hour.
4. After this time in a hot pan, mix with 3 tablespoons of oil and fry tenderloin on all sides.
5. Place it in a heat-resistant tray and cook in the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit or gas mark 4 for 30 minutes or until fully cooked.

For the plum sauce

1. Blend half of the prunes with wine and mix with the marinade.
2. Place entire mixture into a pot, add the bay leaf, thyme and cook over medium heat until slightly thickened, stirring constantly with a wooden spoon.
3. Add the other prunes to tender and let them impregnate with the sauce.
4. Serve the tenderloin in slices and pour the sauce on top and some tender prunes (without the bay leaf and thyme).