

Solomillo de cerdo al vino con grosellas

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo total de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES:

- 2 solomillos de cerdo
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 4 cucharadas de mermelada de grosellas
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 cucharadita de extracto de carne (Bovril)
- 1 cucharadita de Maizena
- 2 cucharadas de mantequilla
- 50 ml de nata
- Pimienta
- **Sal Costa Clásica**

ELABORACIÓN:

- Humedecer la **Sal Costa Alta Cocina** con medio vaso de agua. Extender una capa fina en una fuente para horno. Poner encima los solomillos y cubrirlos con el resto de la sal. Hornearlos a 220°C durante 15 minutos.
- Mientras, derretir la mantequilla en un cazo. Verter luego el vino, la mermelada y el extracto de carne y cocer a fuego vivo hasta que el vino se reduzca a la mitad de su volumen.
- Mezclar la Maizena con la nata y verter en el cazo. Salpimentar y cocer 5 minutos más a fuego lento.
- Quitar los solomillos del horno y romper la costra de sal. Limpiar la sal de la carne y cortarla en rodajas, sirviéndola acompañada de la salsa bien caliente.