MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

Solomillo con salsa de miel y mostaza

2 raciones

Ingredientes

- Solomillo de cerdo
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- AOVE
- Miel
- Mostaza
- Nata para montar
- Boniato
- Maicena

Elaboración

1. Salpimentar los medallones del solomillo por ambas caras
2. Añadir AOVE en la sartén, colocar los medallones y darles la vuelta cuando estén dorados; reservar
3. En la misma sartén (con los jugos de la carne) añadir la miel y dos tipos de mostaza, remover e incorporar la nata
4. A fuego medio dejar que la salsa vaya haciendo chup chup para que espese; cuando esté, volver a meter los medallones y dejarlos un par de minutos para que cojan sabor
5. Preparar boniato o patata en bastones, ponerles sal, ajo en polvo, maicena y AOVE, y hacerlos en la airfryer
6. Colocar los boniatos en el plato, los medallones y mucha salsa por encima

RECOMENDACIONES

Se usa nata para montar porque es más espesa y da mejor textura a la salsa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy