

Solomillo con piña y salsa de Oporto

Solomillo con piña y salsa de Oporto, al solomillo de cerdo le va bien casi cualquier tipo de fruta y las salsas con un toque dulce.

ingredientes

- 4 medallones de Solomillo de cerdo
- 8 lonchas de Bacon
- 4 rodajas de Piña natural
- 4 Arándanos
- 1 copa de Oporto
- Ajo molido
- Pimienta
- Sal

elaboración Solomillo con piña y salsa de Oporto

Podemos comprar ya directamente los medallones de solomillo, sino podemos comprar el solomillo entero y cortar los medallones nosotros mismos, deberán tener un grosor de aproximadamente 2 o 3 centímetros.

Salpimentamos los medallones, no poner demasiada sal porque el bacon le aportará más.

Envolvemos los medallones con dos lonchas de bacon.

En una fuente para el horno, pondremos las rodajas de piña que bañaremos con la copa de Oporto, para los mas golosos se le podría añadir a la piña una cucharadita de azúcar moreno, sobre la piña depositamos nuestros medallones envueltos con el

bacon, y sobre estos como remate el arándano.

Molemos un poco de pimienta por encima de todo el conjunto, espolvoreamos el ajo molido al gusto y metemos en el horno que habremos precalentado a 180º durante 20 a 30 minutos.

Sacamos cuando este listo y servimos poniendo un poco de salsa sobre cada uno de los trozos.

Ya tendremos nuestro solomillo con piña y salsa de Oporto.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.