



# Atelier de Cocina

## SOLOMILLO DE CERDO AGRIDULCE

### Ingredientes:

3 solomillos de cerdo  
6 lonchas de bacon  
100 grs. de ciruelas pasas  
3 cebollas  
2 dientes de ajo  
1 lata de piña

### Elaboración:

Salpimentar los solomillos. Envolver con las lonchas de bacon y atar. Reservar.

Trocear la cebolla, los dientes de ajo y las ciruelas pasas. Poner en una fuente de horno y rociar con un chorrito de aceite y sal.

Meter al horno a 190° - 200 ° durante unos 30 minutos.

Añadir los solomillos reservados y cuando estén un poco dorados, añadir la piña en trocitos y verter el jugo de la piña sobre los solomillos.

Cocer todo junto durante 10 minutos más.

Sacar los solomillos y dejar cocer la salsa durante otros 5 minutos.

La salsa se puede dejar entera o pasarla por el pasapurés.

### Presentación:

Cortar en rodajas los solomillos. Presentar tres trocitos.

Guarnición: Parte de la salsa sin triturar. Y cualquier guarnición con patata.

Salsear.