

SOLOMILLO AGRIDULCE

- Solomillo de cerdo
- orégano
- mermelada de albaricoque
- aceite de oliva virgen extra

Rebozar los solomillos de cerdo en orégano hasta que no se vea el solomillo y dejar durante 2 horas.

Poner un dedo de aceite en una cazuela y cuando esté caliente dorar los solomillos durante 2-3 minutos por cada lado.

Añadir 2 botes de mermelada de albaricoque y dejar 7 minutos.