

## **SOLOMILLO DE CERDO AL CAVA CON CEBOLLA CARMELIZADA**

- cinco o seis solomillos de cerdo grandes
- tres o cuatro cebollas
- la cuarta parte o un poco más de un pimiento rojo grande
- un tomate maduro pequeño
- un diente de ajo
- ciruelas pasas sin hueso, una bolsa pequeña (15 o 20?)
- un vaso de cava semiseco o similar
- 2 pastillas de caldo avecrem o starlux
- pimienta blanca molida
- una o dos hojas de laurel
- piñones (opcional)
- una cucharada sopera colmadita de azúcar

Freír los solomillos por fuera en una sartén con un fondillo de aceite para que se doren. Reservar.

Cortar, o mejor picar con la trituradora, las cebollas y el pimiento y sofreír en la misma sartén. Puede que haya que añadir otro poco de aceite en el fondo. Si se ha picado con trituradora, mover con frecuencia porque se pega. En unos minutos añadir el tomate también triturado y el diente de ajo picadito y sofreír todo, añadiéndole la cucharada sopera de azúcar.

Cuando está dorado, se añade un vaso de cava y uno de agua o un poco más (eso lo ves tú), un poco de pimienta, el laurel y las dos pastillas de caldo.

Ponerlo todo en la olla exprés con los solomillos, la bolsa de ciruelas y los piñones.

Cerrar la olla y cocer unos 15 o 20 minutos (según la olla).

Sacar los solomillos de la salsa para trincharlos una vez fríos, para que no se rompan mucho. Es mejor cortarlos en rodajas gordas.

Si la salsa estaba demasiado líquida, consumir a fuego vivo hasta que espese, moviendo de vez en cuando.

Puede ir acompañado por un puré de manzana.