

SOLOMILLO A LA ORIENTAL

INGREDIENTES

2 solomillos de cerdo
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

PARA LA SALSA

½ taza de vino blanco
½ taza de salsa de ostras
4 gotas de aceite de sésamo
2 cdas de aceite de oliva
Cebollino picado
Puerro picado

PARA LA VINAGRETA (toque final)

1 cucharadita de salsa de ostras
1 chorrito de vinagre de manzana
Aceite de oliva
Chorrito de salsa de soja

ELABORACIÓN

Para la vinagreta, mezclar la salsa de soja, la salsa de ostras, el vinagre de manzana y el aceite de oliva y reservar.

Salpimentar y dorar los solomillos en aceite de oliva, luego corta en medallones y reservar.

En la misma sartén agregar cebollino y el puerro dejar pochar un poco, agregar la salsa de ostras, aceite de sésamo, aceite de oliva y vino blanco, añadir los medallones de solomillo y dejar cocer por unos 5 min.

Al servir los medallones con su salsa de cebollino y puerro agregar un chorrito de la vinagreta.