

MEDALLONES DE CERDO EN SALSA MOSTAZA MIEL

05 MINUTOS | 20 MINUTOS | 6 A 8 PORCIONES

Ingredientes:

- Aceite de tu preferencia:
- 2 solomillos de cerdo (aprox. 300 gr. c/u)
- 3 cucharadas de mostaza
- 3 cucharadas de Miel
- Un chorrito de salsa de soya
- 1 cebolla amarilla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. Cortar los filetes en trozos de aproximadamente 3 centímetros y sazonar con sal y pimienta al gusto.

2. En una sartén mediana, agregar un chorrito de aceite y calentar a fuego medio-alto. Colocar los trozos de carne y cocinar por todos sus lados hasta que estén bien doraditos. *Esto puede tomar alrededor de 8 a 10 minutos, dependiendo del grosor de la carne.* Una vez listos, retirar de la sartén y reservar.

3. En esa misma sartén, bajar la temperatura a media, agregar la cebolla y el ajo picados. Sofreír unos minutos y luego incorporar un chorrito de agua, dejar cocinar unos minutos más. Añadir la mostaza, la miel y un poco de salsa de soja. Mezclar bien, agregar otro chorrito de agua y dejar cocinar unos minutos hasta que se integren los sabores.

4. Incorporar los trozos de carne y mezclar para que queden bien cubiertos con la salsa, tapar y dejar unos minutos para que la carne se impregne de los sabores de la salsa.

Notas:

*Tiempo de cocción: El tiempo dependerá del grosor de los trozos de carne. Cocinar hasta que estén completamente hechos por dentro.