

Medallones de cerdo gratinados

Fuente: recetas.telva.com

Ingredientes:

Para 4 personas:

4 medallones de filetes de cerdo

4 cebollas medianas

4 lonchas de queso manchego semicurado

2 dl de vino blanco

Aceite

Sal y pimienta

Preparación:

1. Cortar las cebollas en aros y hervirlas 5 min. en 1/2 dl de vino blanco con 2 cucharadas de agua.
2. Escurrirlo y reservarlo.
3. Freír los medallones de cerdo, salpimentarlos y ponerlos en una fuente de horno engrasada con mantequilla.
4. Repartir por encima los aros de cebolla, cubrirlos con la loncha de queso y gratinarlo hasta que se funda.

