Solomillo de Cerdo con Manzanas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azúcar de coco: 1 cda
Caldo: 100 c.c.
Manteca: c/n
Repollo morado juliana: 50 Gramos
Solomillo de cerdo: 1 unidad
Batatas fritas: c/n
Calvados: 1 Medida
Manzanas pink lady: 2 Unidades
Repollo blanco juliana: 50 Gramos
Zanahoria juliana: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar las manzanas en mitades, descorazonar y cortar en gajos,
- Sellar el **solomillo** en sartén con *manteca* y aceite de oliva hasta *dorar* por sus lados, *condimentar* con sal, pimienta y en una placa llevar a horno a 180° C.
- En la misma sartén con un poco de *manteca saltear* las manzanas por 1 minuto
- Agregar azúcar de coco, caldo y cocinar 3 minutos.
- Añadir *calvados* y flambear.
- A mitad de cocción del **cerdo** incorporar las manzanas a placa del **cerdo** con un poco mas de caldo y azúcar de coco.
- Terminar la cocción en el horno (10 minutos)
- Mientras se cocina *saltear* con *manteca* en la misma sartén una mezcla de *repollo* blanco, *repollo* morado y *zanahoria* por 3 minutos.
- Agregar sal, caldo y *vinagre* de vino blanco.
- Cocinar unos minutos hasta ablandar
- Servir el *cerdo* en rodajas acompañado del *repollo*, batatas fritas y las manzanas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-con-manzanas