

Solomillo de cerdo con papas y manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Solomillo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Coriandro: A gusto

Crepine de cerdo seca: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Canela: A gusto

Manzana golden: 1 Unidad

Azucar: Cantidad necesaria

Guarnición

Manzanas golden: 1 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Manteca: 500 g

Salsa

Coulis de frambuesas: 2 cdas.

Fondo de cerdo: 100 cc

Manteca: 1 cda.

Jerez: 1 cda.

Segundo plato - Maiale en salsa

Cebolla: 500 Unidad

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la *manzana* y corte en rodajas.

- En una sartén con el azúcar caramelice las manzanas.
- Muela el coriandro.
- Remoje la crepine
- Escurra en un colador.
- Elimine los excesos de grasa y la telilla del **solomillo**.
- Abra al medio en sentido longitudinal
- Condimente con sal, la pimienta, el coriandro, la canela y el aceite de oliva
- Acomode las manzanas en toda la superficie.
- Enrolle y envuelva con la crepine.
- En una sartén caliente dore el *solomillo* sobre fuego mediano.
- Lleve a una asadera de aluminio y termine la cocción en el horno durante 15 minutos aproximadamente.
- Corte en rodajas.

Guarnición

- Pele las manzanas y corte en gajos .
- En una sartén con azúcar caramelice los gajos de *manzana*.
- Termine la cocción en el horno.
- Pele y corte las papas a la mitad en sentido transversal y luego en gajos finos.
- Blanquee en agua salada durante 2 minutos.
- Cuele y cocine con la *manteca* a fuego muy bajo durante 30 a 40 minutos.
- Espume de tanto en tanto
- Retire con la ayuda de una espumadera.
- Mezcle las manzanas con las papas.

Salsa

- En una sartén reduzca el fondo de **cerdo**, el coulis de frambuesas y el jerez.
- A último momento agregue la *manteca*.

Presentación

- Sirva el *solomillo* en el centro de un plato, bañe con la salsa
- Acompañe con las papas y las manzanas.
- Decore con *perejil* fresco.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/solomillo-de-cerdo-con-papas-y-manzanas>