Solomillo de cerdo con salsa de manzana

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Manzanas: 5 Unidades
Romero: Cantidad deseada
Solomillos pequeños de cerdo: 4 Unidades
Crema/Nata: 100 Ml.
Pimienta: Cantidad deseada
Sal: Cantidad deseada
Tomillo: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hacemos la salsa de **manzana**

Para ello

- Pelamos y descorazonamos cuatro manzanas
- Las cortamos en cuartos y las colocamos en una bandeja para horno.
- Luego, las llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 20 minutos
- Cuando estén blandas las colocamos en una batidora y les añadimos *crema*, sal y pimienta
- Procesamos todo hasta tener una salsa muy fina de *manzana*.
- Por otro lado, pintamos los solomillos con aceite, sal, pimienta, *romero* y *tomillo*
- Luego, los marcamos en una sartén con aceite bien caliente
- Los hacemos a fuego alto para que queden bien crujientes por fuera.
- Mientras tanto, preparamos la *manzana* restante
- La lavamos y la cortamos en dados con la piel
- Después la pasamos por la *plancha* con un poco de aceite y la salpimentamos
- Retiramos cuando esté dorada.
- Cuando el **solomillo** esté hecho, lo quitamos del fuego y dejamos que se enfríe un poco
- A continuación, lo cortamos en rodajas de 1cm de grosor y lo colocamos en una bandeja.
- Disponemos los trozos a lo largo de un plato rectangular, uno ligeramente sobre el otro
- Horneamos 5 minutos a 200ºC.

Para el emplatado

- En un plato rectangular colocamos la carne igual que en el horneado y rociando sobre ella la *crema* de *manzana*
- Por encima añadimos los tacos de *manzana*
- Terminamos con un chorro generoso de aceite.
- Servimos.

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