



Solomillo en salsa con manzana y uvas pasas

Descripción



Esta receta me la ha pasado mi amiga Inma, como alguna otra mas.

Las uvas pasas y la manzana le dan un toque distinto y la verdad es que este tipo de frutas(uvas pasas, ciruelas pasas), maridan muy bien con este tipo de carnes.

Enlaces de otras recetas de solomillo:

[Solomillo Wellington](#), [Solomillo a la coca-cola](#).

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 2 solomillos de cerdo grandecitos.
- 1 manzana mediana. La variedad que mas os guste.
- 50 gr de uvas pasas sin pepitas.
- 90 gr de champiñones laminados. He puesto de los de lata.
- 1 cebolla mediana.
- 1 vaso de caldo de verduras. Se puede poner de carne, pero me parece mas suave el de verduras.
- 1/2 vaso de vino de Jerez. La receta original es con vino dulce, pero no tenÃa.
- 1 cucharada sopera de Maicena.
- Sal, pimienta, aceite de oliva.

Preparaci³n:

Pelamos, lavamos y picamos finamente la cebolla. Reservamos.

En el vaso de caldo diluimos la Maicena, removemos y reservamos.



Salpimentamos los solomillos y los ponemos en una olla baja y ancha con un chorro de aceite de oliva. Los sellamos a fuego fuerte, por todas sus caras.



default watermark

Ya sellados, retiramos y en la misma olla pochamos la cebolla, removemos para que se suelte lo pegado en el fondo de la olla y dejamos pochar. Partimos los solomillos en rodajas no muy finas y



Cuando la cebolla est  pochada, regamos con el vino, removemos y veremos que lo del fondo de la olla va desapareciendo y se incorpora a la salsa. Dejamos que se evapore el alcohol y añadimos las rodajas de solomillo, el caldo con la Maicena disuelta y las pasas. Mezclamos todo bien y dejamos cocer 15 minutos a fuego suave, removiendo de vez en cuando para que la salsa no se peque al fondo



Pelamos y troceamos la manzana en dados no muy grandes, la añadimos a la olla junto con los champiñones, rectificamos de sal y dejamos cocer otros 15 minutos o hasta que la manzana esté cocida.



default watermark

¿No me digáis que no tiene un aspecto delicioso!!



Consejo: Como os digo siempre, el reposo en los guisos es uno de los trucos. He hecho el solomillo dos días antes de consumirlo. La manzana tiene que quedar blandita.

Síguenos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O simplemente envía tus opiniones, dudas, sugerencias o alguna de tus recetas favoritas a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

septiembre 15, 2016

Autor

admin

default watermark