



Vitaliahome

para comer como en casa

Solomillo con patatas en salsa de sidra



Solomillo con patatas en salsa de sidra

 40 minutos

elaboración

Doramos los solomillos de cerdo en una olla con aceite a fuego fuerte y por toda su superficie.

En la misma cazuela, sofreír la cebolla picada muy finamente. Agregar las patatas peladas y cascadas, la manzana en gajos pelados y descorazonados, la miel, la sidra, evaporar a la mitad y terminar con el caldo de ave. Cocer 20 minutos y espesar ligeramente con maicena disuelta en un poco de caldo frío.

Añadimos los solomillos a la salsa de sidra, estofar a fuego muy suave, sin que llegue a hervir para que se terminen de hacer por dentro. Unos 10 minutos serán suficientes. Podemos terminarlos en una bandeja de horno, sumergidos en la salsa caliente, a 110° durante 30 minutos. Si disponemos de termómetro de cocina, habrán de llegar a 55° en el centro de la carne.

ingredientes (4 personas)

- 3 solomillos de cerdo (aprox. 2 kilos)
- Para la salsa:
- 3 cebollas
- 3 decilitros de sidra, 3 decilitros de caldo de ave
- 2 cucharadas de miel
- Además:
- 2 patatas grandes o 4 medianas, 2 manzanas Golden
- Pimienta negra, aceite de oliva v.e. y perejil fresco picado

Accede a todas nuestras recetas: [Canal cocina](#)

