



*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](#)

