

Solomillo a la sidra



Nombre de la receta

Solomillo a la sidra

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Gluten Leche Sulfito

Descripción

Solomillo de cerdo en salsa de sidra con manzana, pera y orejones de albaricoque.

Ingredientes

- 3 solomillos de cerdo
- 2 manzanas medianas
- 2 peras medianas
- 1 puñado de orejones de albaricoque
- 2 vasos de sidra

- 1 cucharadita de harina
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 cebolla grande
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 200 mililitro de nata de cocinar

Pasos

1 En primer lugar cortamos el solomillo en medallones y salpimentamos al gusto.



2 En una sartén, ponemos el aceite y sellamos los medallones salpimentados.



3 Posteriormente les damos la vuelta y los sellamos por la otra cara.



4 Vamos sacando y reservamos en una fuente.



5 A continuación picamos la cebolla muy picadita. Pelamos y cortamos las manzanas y las peras en daditos.



6 En la misma sartén, añadimos otro poco de aceite si hace falta y pasamos a pochar la cebolla con un

poco de sal.



7 Cuando esté pochada, añadimos los orejones cortados en trozos y removemos.



8 Ahora añadimos el resto de la fruta troceada y volvemos a remover.



9 Cuando esté todo pochado, añadimos la sidra y esperamos a que evapore el alcohol.



10 Una vez pasados 3 o 4 minutos, añadimos la nata y dejamos dar un hervor.



11 Ahora introducimos en la salsa los medallones de solomillo. Si es necesario, se le añade un poquito de agua para que se cubran. En este momento probamos de sal por si hay que rectificar en este momento. Dejamos que se termine de cocinar el solomillo durante 5 o 10 minutos y ya tenemos lista nuestra rica salsa para un día especial.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares