

Receta de Brochetas de Solomillo con Champiñón y Manzana

07 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy miércoles os dejo una receta muy rica de **Brochetas de Solomillo**, seguro que os van a gustar porque están exquisitas y además acompañadas de champiñones y manzana que resultarán aún más deliciosas, espero que os gusten.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o dos según comensales)
- Champiñones (seis o más)
- Lonchas de tocineta o beicon (seis o más)
- Manzanas reineta (dos o tres)
- Azúcar (una o dos cucharaditas)
- Mantequilla (dos cucharaditas)
- Vino dulce (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Perejil picado
- Vinagreta (opcional)

Modo de Preparación

1. Preparar las manzanas, quitarlas el corazón e introducir en el agujero un poco de mantequilla
2. Colocarlas en una fuente para horno, mojarlas con el vino dulce y espolvorear con azúcar
3. Hornear a 200º durante 25 minutos, quitar la piel y machacarlas bien hasta hacer un puré fino, condimentar con un poco de sal y pimienta y un chorrito de aceite
4. Partir el solomillo en trozos grandecitos y ponerlos un poco de sal y pimienta negra, reservar
5. Limpiar los champiñones con agua fría, secarlos con papel absorbente y quitarles el tallo
6. Envolver cada champiñón en una loncha de beicon
7. Preparar las brochetas alternando tres champiñones y tres trozos de solomillo
8. Cocinarlas a la plancha a fuego medio con un chorrito de aceite durante dos minutos por cada lado
9. Servir las brochetas espolvoreadas con un poco de perejil picado y acompañadas del puré de manzana y....buen provecho!!!