

Receta de Solomillo Con Manzanas Glaseadas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una estupenda receta de Solomillo, esta vez con manzanas glaseadas y reducción de Pedro Ximénez, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o dos según comensales)
- Mantequilla (una o dos cucharadas)
- Manzanas (una o dos)
- Aceite de oliva
- Reducción de Pedro Ximénez (dos o tres cucharadas)
- Reducción de vinagre (una cucharada)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar las manzanas y cortarlas en láminas un poco gruesas
2. Poner la mantequilla en una sartén y cuando empiece a fundirse, poner los trozos de manzana y dejar a fuego medio
3. Añadir el Pedro Ximénez y darlas la vuelta para que se hagan por todos los lados, cuando estén casi hechas echar la reducción de vinagre y dejar un rato
4. Trocear el solomillo en trozos gruesos y echarlos un poco de sal y pimienta
5. En una sartén con un poco de aceite de oliva, hacer los trozos de solomillo a la plancha y echarlos con las manzanas que se hagan durante tres o cuatro minutos, después sacar los solomillos y las manzanas y reservar
6. Añadir a la salsa un poquito de agua y dejar que hierba hasta que quede a vuestro gusto
7. Colocar en los platos el solomillo, las manzanas alrededor y rociar por encima con la salsa preparada
8. Servir caliente....y buen provecho!!!!