

Receta de Solomillo De Cerdo Con Castañas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes y como algun@s me lo habéis pedido, aprovechando que estamos en temporada, os dejo una rica receta de castañas, esta vez acompañando a un buen solomillo.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (uno o dos según comensales)
- Castañas (300grs)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (cinco o seis)
- Brandy (un chorrito)
- Tomate (uno mediano)
- Aceite de oliva
- Hierbas aromáticas (tomillo, romero etc.)
- Pimienta, sal y Avecrem de 8 verduras (una pastilla)

Modo de Preparación

1. Hacer un corte a las castañas y ponerlas a hervir en agua y cuando estén cocidas pelarlas y reservar
2. Salpimentar los solomillos y dorarlos en una cacerola con aceite de oliva muy caliente, espolvorear con las hierbas
3. Añadir los ajos troceados, la cebolla y el tomate bien picaditos en este orden y dejar que se doren bien
4. Echar el chorrito de brandy y dejar que reduzca el alcohol
5. Incorporar las castañas cocidas y peladas y cubrir con agua, echar la pastilla de avecrem 8 verduras y dejar cocer hasta que la carne y las castañas estén blandita
6. Si fuera necesario, reducir la salsa y servir la carne cortada en lonchas con la salsa y las castañas de guarnición