

RECETA: Solomillo de cerdo con cebollas y ciruelas

- Producto: Fuente Rectangular Aqua
- Función: Horno carnes
- Porciones: 2 a 3 porciones

Ingredientes:

2Cdas de aceite de oliva
2 solomillos medianos a grandes
300g de panceta en fetas finas
2 cebollas moradas grandes
200g de ciruelas sin carozo
½ taza de vino blanco
½ taza de salsa de soja
Sal y pimienta

Para acompañar:

6 papas medianas a chicas
Aceite de oliva c/n
Romero fresco c/n
Sal y pimienta



Procedimiento:

Envolver los solomillos con la panceta en fetas y dejarla bien firme con la ayuda de palillos de madera. Una vez listas, sellarlas en la Fuente con el aceite de oliva hasta dorar. Retirar y reservar.

En la misma Fuente agregar aceite de oliva y sudar la cebolla morada en pluma junto a las ciruelas picadas. Salpimentar y agregar el vino blanco. Una vez que evaporó, agregar nuevamente los solomillos a la pieza y la salsa de soja.

Cocinar unos 10 minutos más con la Fuente tapada para terminar la cocción del solomillo.

Para las papas, hervir las mismas hasta que estén tiernas en abundante agua hirviendo con sal. Una vez tiernas retirar, y en caliente aplastar con la ayuda de una espátula sin llegar a romperlas demasiado.

Colocar aceite de oliva en la Fuente y dorar bien de ambos lados. Saborizar con romero fresco salteado en la misma Fuente.

Servir las papas junto al solomillo.