Solomillo de cerdo asado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 750 g. de Solomillo de cerdo
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 cucharada de Mostaza a la antigua
- 125 ml. de Nata para cocinar
- 4 cucharadas de Compota de manzana
- 1 cucharadita de Harina de maíz refinada
- Sal y pimienta
- Ingredientes para la compota:
- 500 g. de Dados de manzana
- 50 g. de Azúcar
- una pizca de Canela
- 125 ml. de Agua
- 2 Manzanas Fuji en rodajas de 1 cm.
- 50 g. de Mantequilla
- 2 cucharadas de Azúcar moreno

Preparación:

Paso 1

¡Hacemos compota! Mete las manzanas con el agua en un cazo, tápalo y deja cocer a fuego medio 30 minutos, hasta que estén blandas. Tritura hasta que quede fino. Preparación: Salpimentada y ata el cerdito para que no pierda su forma. Fríela un poco en una sartén con aceite. Ponla en una bandeja de horno con el agua ásalo 20 minutos a 180º. Haz la salsa en la misma sartén: Echa la mostaza y la compota de manzana. A continuación, vierte la nata y la maizena y deja espesar a fuego lento mientras remueves. En otra sartén, cocina las manzanas mezclando la mantequilla con el azúcar, déjalas caramelizar a fuego suave, girándolas de vez en cuando, hasta que estén doradas. Quítale el hilo a la carne y córtarla en rodajas. Cuando la sirvas acompáñala de la salsa y las manzanas caramelizadas.