Solomillo con foie y manzana asada

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

Creador: Rober

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Aquí va una cena para quedar bien. Te tendrás que rascar un poquito el bolsillo, pero tampoco en exceso. Y como todas las recetas que subimos aquí...¡es facilísima! Venga, vamos a por ella.

Ingredientes para 2 personas :

- 4 filetes de solomillo de cerdo
- 1 vaso de caldo de pollo Gallina Blanca
- 1 vaso de Pedro Ximénez
- 1 brick pequeño de nata de cocinar
- 50 gramos de foie
- Aceite de oliva Carbonell
- Sal
- Pimienta
- 2 manzanas golden
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos los solomillos de cerdo. Echamos aceite de oliva en una sartén previamente calentada. Sellamos los solomillos y reservamos en un plato.

Paso 2

En la misma sartén echamos el vaso de PX y dejamos que se evapore el alcohol. Añadimos la nata y el foie y lo dejamos cocinar un rato a fuego lento, para después añadir el caldo. Finalmente añadimos el solomillo de cerdo y lo mantenemos unos 10 minutillos más.

Paso 3

Por otra parte, cogemos las dos manzanas golden, les quitamos el corazón y en el agujero añadimos un poco de azúcar. Hacemos cortes circulares en la piel y la metemos al microondas durante 10 minutos. Es la manera más sencilla de "asar" manzanas. Las pelamos y ya tenemos la guarnición. Emplatamos y ¡a zampar!