



## Solomillo con salsa de cebolla caramelizada y manzana

1 Solomillo de cerdo

1 Cebolla dulce

1 Manzana Golden

1 vaso de vino blanco

2 Patatas.

Aceite de oliva virgen

Sal y pimienta

Pimentón dulce o picante

1- Ponemos a cocer las patatas. Después las partimos en gajos.

2- Limpiamos y cortamos el solomillo en medallones no muy gruesos.

3- Partimos la cebolla en juliana fina, salamos. En una sartén con AOVE a fuego muy lento caramelizamos la cebolla (tienes la receta en nuestra web).

4- Cuando la cebolla está casi caramelizada, añadimos la manzana que hemos partido anteriormente en trozos pequeños, mezclamos bien y cocinamos.

5- Añadimos el vino blanco, dejamos que se evapore el alcohol. Pasamos por la batidora hasta obtener una salsa (si queda demasiado espesa podemos añadirle la salsa de la carne o un poco de caldo de pollo), probamos por si fuese necesario rectificar de sal posteriormente.

6- Salpimentamos el solomillo y lo asamos. Reservamos.

7- En la misma plancha del solomillo ponemos las patatas y las sellamos.

8- En un plato ponemos una base de salsa, encima el solomillo junto con las patatas a las que añadimos sal y pimentón picante o dulce. Ponemos un poco de salsa por encima del solomillo.