



Asociación de Madres, Padres y Tutores
Colegio La Salle San Ildefonso

SOLOMILLO DE CERDO CON MANZANAS

Ingredientes para 4 personas:

½ cc sal
¼ cc comino molido
¼ cc pimienta molida
pizca canela
pizca nuez moscada
500 gr. solomillo de cerdo cortado en 12 rodajas
1 cc aceite de oliva
30 gr. mantequilla
2 manzanas sin pelar en rodajas muy finas
1 chalota muy picada
pizca de sal
¼ vaso sidra o zumo de manzana
1 cc hojas de tomillo

- Calentar una sartén sobre fuego medio alto.
- En un cuenco mezclar los primeros 5 ingredientes y masajear los trozos de carne con la mezcla.
- Echar el aceite en la sartén y dorar los trozos de carne unos 3 minutos por cada lado.
- Reservar la carne en un plato y mantener caliente.
- Echar la mantequilla en la sartén y añadir manzana, chalota y sal y asar unos 4 minutos hasta que las manzanas se empiezan a dorar. Añadir la sidra y cocinar 1 minuto más. Añadir tomillo y servir con la carne.

Nota: Servir con papas fritas, o papas horneadas o puré de papas.