

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-de-cerdo-sobre-hojaldre-con-salsa-de-oporto.html>

Solomillos de cerdo sobre hojaldre con salsa de Oporto

INGREDIENTES

1 solomillo de cerdo
1 lámina de hojaldre
1 manzana
1 vaso de oporto
1 huevo
2 cucharadas de semillas de sésamo
2 cucharadas de semillas de amapola
agua
1 nuez de mantequilla
aceite de oliva
sal
pimienta
perejil picado

PREPARACIÓN

Estira la lámina de hojaldre, corta 2 triángulos largos, colócalos sobre la placa de horno y pínchalos con un tenedor. Bate un huevo y unta toda la superficie.

Espolvorea la parte inferior con semillas de amapola y la parte superior con semillas de sésamo. Presiona un poco con la mano y úntalas nuevamente con más huevo batido.

Hornea a 180° C durante 20 minutos.

Para la salsa, pon el oporto a reducir (4-5 minutos) en una cazuelita, añade la nuez de mantequilla, deja que se funda y mezcla bien.

Pela la manzana, córtala en gajos gruesos y ponlos a freír a fuego suave en una sartén con aceite.

Limpia el solomillo, salpiméntalo, dóralo a fuego fuerte en una sartén con un poco de aceite y córtalo en medallones.