

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/solomillo-en-hojaldre-con-manzanas.html>

Solomillos en hojaldre relleno de manzanas

INGREDIENTES

- 2 solomillos de cerdo
- 2 manzanas cocidas y trituradas
- 2 planchas de hojaldre congeladas
- mermelada de arándanos
- sal y pimienta blanca
- una clara de huevo
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Mientras se descongela el hojaldre se lavan los solomillos, se secan con papel de cocina y se espolvorean con un poco de sal y pimienta blanca. En una sartén con un poco de aceite se doran brevemente por ambos lados.

Se cuecen las dos manzanas peladas y sin el corazón.

Precalentar el horno a 180°C unos 20 minutos

Se extienden las dos planchas de hojaldre y se reparte sobre cada una de ellas una manzana cocida y triturada como si fuese compota.

Encima se pone el solomillo, se envuelve en el hojaldre y se pinta con clara de huevo.

Untar una fuente de horno con un poquito de aceite de oliva para que el hojaldre no se pegue.

Meter en el horno hasta que se gratine el hojaldre y se haga la carne.

El solomillo en hojaldre se sirve acompañado de un poco de mermelada de arándanos y puré de patata. También se puede acompañar de setas.