

Solomillo de cerdo con salsa cumberland

INGREDIENTES

Solomillos

- 2 - 3 solomillos de cerdo (aprox. 350 g c/u)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida

Salsa Cumberland

- 200 g de agua
- 6 - 8 tiras de piel de naranja (solo la parte naranja de la piel) en juliana muy fina
- 4 - 6 tiras de piel de limón (solo la parte amarilla de la piel) en juliana muy fina
- 30 g de chalota
- 40 g de mantequilla
- 400 g de vino oloroso (de Jerez, de Oporto, etc.)
- 1 cucharada de maicena
- 100 g de zumo de naranja
- ½ cucharadita de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 300 g de mermelada de frambuesa

Accesorios útiles

- film transparente
- colador
- papel de cocina

PREPARACIÓN

Solomillos

1. Espolvoree los solomillos con la sal y la pimienta y envuélvalos por separado en film transparente. Colóquelos en el recipiente Varoma, tape y reserve.

Salsa Cumberland

2. Ponga en el vaso el agua y caliente **5 min/100°C/vel 6**.
3. Añada la piel de naranja y la piel de limón y programe **2 min/100°C/vel 6**. Escurra el contenido del vaso a través de un colador y seque las pieles con papel de cocina. Reserve.
4. Ponga en el vaso la chalota y la mantequilla y trocee **2 seg/vel 5**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y sofría **5 min/120°C/vel 1 (TM31: 5 min/Varoma/vel 1)**.
5. Añada el vino, sitúe el Varoma en su posición y programe **20 min/Varoma/vel 1**. Retire el Varoma y reserve tapado.
6. Coloque un bol sobre la tapa del vaso con la maicena, añada el zumo de naranja y mezcle.
7. Incorpore la mezcla al vaso, añada la mostaza, la sal, y la pimienta y programe **5 min/100°C/vel 5**. Mientras tanto, retire el film transparente de los solomillos y córtelos en medallones.
8. Añada las pieles reservadas de los cítricos y la mermelada y mezcle **5 seg/vel 3**. Sirva el solomillo acompañado de la salsa.



Preparación 20 min
Total: 40 min



6 raciones



baja



Por ración:
Energ. 1.014 kJ/243 kcal/Prot. 10 g
Hid. carb. 33 g/Grasa 8 g