SOLOMILLO EN SALSA DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES APROX:

Tiempo: 30 min

- **1 solomillo hermoso de cerdo**
- **2 patatas grandes**
- **Sal y pimienta**
- **40 gr de aceite de oliva**
- **Zumo de 1 limón**
- **100 gr de caldo de carne**
- **20 gr de mostaza**
- **200 gr de mermelada de frutos rojos o cereza, etc**

PREPARACIÓN:

1. **Pele las patatas, lávelas y cortelas en rodajas. Coloque las patatas en el recipiente varoma y sale a gusto, aunque no les hace falta.**
2. **Corte el solomillo a medallones de 1,5 cms, salpimentelo y póngalo en la bandeja varoma.**
3. **Ponga los ingredientes de la salsa (aceite, caldo,zumo,mostaza y mermelada), cierre la tapa y coloque el varoma en su lugar . Programe 25 min, varoma vel 1.**
4. **Una vez terminado el tiempo, retire el varoma y si quiere la salsa más espesita programe 5 minmás a varoma vel 3 sin cubilete. Puede poner el cestillo para evitar salpicaduras.**
5. **Sirva los medallones de cerdo, con las patatas y riegue con la salsa.**