

# Solomillos de pollo con setas

## INGREDIENTES para 4 personas:

- 15 gr de Boletus deshidratados
- 1000 g de agua
- 50 g de vino dulce Pedro Ximénez
- 12 solomillos de pollo salpimentados
- 150 g de champiñones frescos en cuartos
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- 500 g de patatas cortadas en rodajas de aprox 1.5 cms
- 1 cucharadita de sal



## PREPARACIÓN:

1. Ponga un bol sobre la tapa del vaso y pese los Boletus. Añada al bol 100 g de agua y el Pedro Ximénez. Retire y deje hidratar durante 20-30 min.
2. Ponga en una bolsa de asar los solomillos de pollo, los boletus con el líquido, los champiñones y la pimienta. Cierre la bolsa y reserve.
3. Ponga 900g de agua en el vaso. Introduzca el cestillo y ponga las patatas. Sitúe el recipiente Varoma en su posición, la mariposa y ponga encima la bolsa con los solomillos. Tape el Varoma y programe 15 min/Varoma/vel 1.
4. Dele la vuelta a la bolsa, tape de nuevo el Varoma y programe 15min/Varoma/vel 1. Retire el Varoma y vierta el contenido de la bolsa en una fuente. Añada las patatas, espolvoréelas con la sal y sirva.

**Sugerencia:** una vez terminada la receta, ponga las patatas y el contenido de la bolsa en una fuente refractaria, añada unos trocitos de mantequilla y gratine en el horno 200º con grill durante 5min. Aunque en la receta original no lo pone, yo siempre pongo la mariposa en el varoma cuando pongo la bolsa de asar para que deje pasar bien el vapor, al igual que cuando cocinamos verduras de hoja y cosas muy planas.

**Información:** Receta facilitada por Carmen Pérez Vázquez.