



SOLOMILLO DE CERDO **CON SALSA DE CEBOLLA Y OPORTO**

INGREDIENTES: Para 4 raciones

- 2 solomillos de cerdo (de 350-400g c/u) salpimentados
- 2 cucharaditas de tomillo seco
- 250 g de cebolla
- 80 g de patata pelada, en trozos
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 150 g de vino de Oporto
- 200 g de agua
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- ½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

- **Espolvoree los solomillos con el tomillo y envuélvalos en film transparente. Reserve.**
- **Ponga en el vaso la cebolla y la patata y trocee 4 seg/vel 4.**
- **Añada el aceite y sofría 12min/Varoma/vel 1.**
- **Incorpore el vino y programe 3min/Varoma/vel 1 sin poner el cubilete para facilitar la evaporación del alcohol.**
- **Añada el agua, la pimienta y la sal. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y coloque los solomillos. Tape el Varoma y programe 15min/Varoma/vel 1.**
- **Abra el Varoma, dele la vuelta a los solomillos, tape y programe 10 min/Varoma/vel1. Retire el Varoma.**
- **Añada al vaso el jugo de los solomillos y triture 30seg/vel 10.**
- **Corte los solomillos en redajas y sirva con la salsa.**

COMENTARIOS/TRUCOS:

- **Sirva con guarnición de patatas, arroz, etc.**