



Solomillo de cerdo con castañas

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

400g de Castañas
1 Solomillo de 1 kg y medio
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
12 Cebollitas
2 Manzanas
200ml de Vino Pedro Ximénez
500ml de Caldo de pollo

Ingredientes 6-10 personas

600g de Castañas
2.25kg de Solomillo (aprox.)
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
18 Cebollitas
3 Manzanas

300ml de Vino Pedro Ximénez

750ml de Caldo de pollo

Ingredientes 12-16 personas

800g de Castañas

3kg de Solomillo (aprox.)

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

24 Cebollitas

4 Manzanas

400ml de Vino Pedro Ximénez

1000ml de Caldo de pollo

Preparación

Paso previo: si somos nosotros quienes asamos las castañas, debemos hacerles un corte y meterlas en el horno a 180 °C durante 15-20 minutos. En una cazuela con aceite de oliva virgen extra, sellamos a fuego fuerte el solomillo previamente salpimentado por todas sus caras. Retiramos y reservamos. En esa misma cazuela, doramos las cebollitas y las manzanas cortadas en gajos. Retiramos las manzanas y reservamos. Desglasamos ahora con el vino, esperamos un par de minutos a que se evapore el alcohol y añadimos las castañas peladas. A continuación, agregamos el caldo y cocemos 15 minutos más hasta que las cebollitas estén tiernas y las castañas, jugosas. Retiramos las castañas y las cebollitas, y reservamos. Continuamos cocinando la salsa para reducirla hasta que quede brillante y concentrada. Si queremos el solomillo más hecho, lo metemos en la salsa 5-7 minutos más. Servimos la carne troceada con la salsa, las manzanas, las cebollitas y las castañas.

Notas

Si el solomillo no es de cerdo ibérico, os recomiendo que cocinéis la carne por completo. Podéis sustituir las manzanas por peras, pero en cualquier caso es importante que la fruta esté madura para que simplemente tengáis que marcarla y esté dulce. Si queréis acortar los tiempos, utilizad castañas previamente asadas. Si no lo vais a consumir en el momento de cocinar, os recomiendo que hagáis el solomillo 5 minutos menos para poder darle un calentón ese día y que no se seque en exceso.