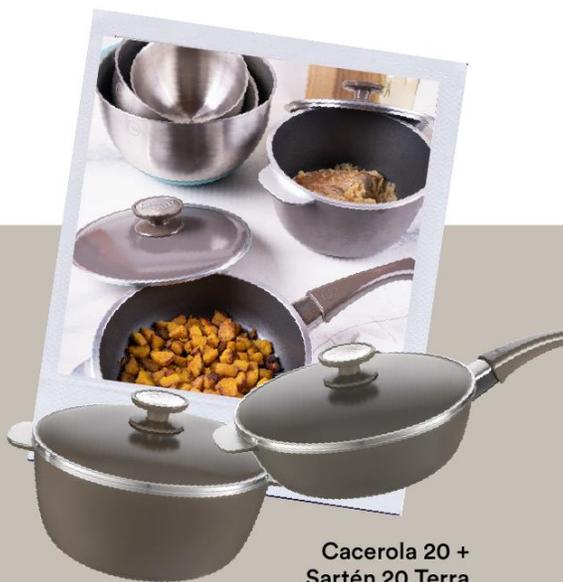




# Solomillo agridulce

con batatas



Cacerola 20 +  
Sartén 20 Terra



2 porciones



1 h 30min



Función Horno carnes  
y Horno verduras

## INGREDIENTES

### Para el solomillo:

1 kg. solomillo cerdo  
1 un. cebolla  
2 un. peras  
½ vaso vino blanco  
1 cda. miel  
2 un. dientes de ajo  
2 cdas. aceite oliva  
c/n sal y pimienta

### Para las batatas:

2 un. batatas  
2 cdas. curry en polvo  
2 cdas. aceite de oliva  
c/n sal y pimienta

## PREPARACIÓN

Para el solomillo picamos la cebolla y el ajo y cortamos las peras en cubitos. Precalentamos la Cacerola 5' a fuego máximo, agregamos el aceite y sellamos el solomillo 10' de cada lado hasta que esté dorado. Incorporamos el vino, la miel, el ajo, la cebolla y la pera y continuamos la cocción 1 hora a fuego mínimo.

Para las batatas las cortamos en cubitos y las mezclamos en un bowl con el aceite de oliva, el curry, sal y pimienta.

Precalentamos la Sartén 3' a fuego máximo y cocinamos las batatas aproximadamente 20' a fuego mínimo.

Servimos el solomillo acompañado con las batatas.