

Solomillo de Cerdo con Piña y Verduras

Ingredientes

- 1 solomillo de cerdo (300-500 g)
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- 1/4 de cucharadita de sal de verduras casera
- 1 pizca de chili
- 150g de rodajas de piña en almíbar, escurridas (reserve el jugo)
- 500 g de verduras variadas (p.ej. rodajas de zanahoria, brócoli)
- 700 g de agua
- 1 cucharadita de sal
- 500 g de patatas, cortadas en rodajas

Salsa

- 30 g de nata, del 30% de contenido graso
- 40 g de harina

Preparación

1. Sazone el solomillo de cerdo con las especias. Ponga algunas rodajas de piña dentro del recipiente Varoma, coloque el solomillo de cerdo encima y cúbralo con el resto de la piña. Coloque la bandeja Varoma y coloque las verduras encima.
2. Vierta el agua y la sal en el vaso, introduzca el cestillo y ponga las rodajas de patata dentro. Ponga el Varoma en su posición y programe 40 min./Varoma/vel. 1. Retire el recipiente Varoma y reserve el jugo de cocción.

Salsa

3. Vierta en el vaso 400 g del jugo de cocción, 100 g de zumo de piña y todos los ingredientes para la salsa y programe 5 min/100° C/vel. 3. Triture 10 seg./vel. 10.
4. Corte el solomillo de cerdo en rodajas (de 1 cm), coloque los trozos de piña encima y sirva con la guarnición y la salsa.

