



Solomillo de cerdo asado con manzana

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo (calcular unos 250 gr. por persona)
- 2 cucharadas de miel
- 4 cucharadas de aceite
- pimienta
- romero
- tomillo
- sal
- 1 copita de brandy
- 1 Kg. de manzanas .

Preparación

Precalentar el horno a máxima temperatura, mientras se calienta añadir en un bol la miel y el aceite, remover para que quede bien ligado, salpimentar los solomillos y embadurnar por todos los lados con la mezcla hecha con la miel y el aceite .

Espolvorear con el romero y el tomillo por todas las caras .

Poner en una bandeja de horno y meter en el horno durante unos 15 minutos dando la vuelta en mitad de este tiempo .

Mientras partir las manzanas en rodajas como de 1/2 cm .

Cuando hayan pasado los primeros 15 minutos, o el solomillo esté dorado añadir las manzanas y poner a fuego medio otros 15 minutos .

Añadir por encima de los solomillos la copa de brandy, dejar 5 minutos y añadir un poco de agua si fuera necesario para que quede un poco de salsa .

Dejar en el horno otros 15 minutos .

.