

# Este sábado solomillo con pasas y castañas

## [Este sábado solomillo con pasas y castañas](#)

[imprimir](#)



Con esta receta de lo más otoñal, hoy te proponemos un modo de incluir las **castañas**, protagonistas de octubre, en tus platos. Este fruto seco bajo en grasa combina a la perfección con las **pasas**, una gran fuente de energía, potasio, fibra y antioxidantes. ¡El modo ideal de acompañar un buen trozo de carne!

El **solomillo con pasas y castañas** es una receta sin gluten, tradicional y que encantará a los más pequeños: ten en cuenta que las pasas le dan un toque dulce y delicioso a la carne. Una ración aporta 690 calorías. Necesitarás:

- 800 gramos de solomillo de cerdo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ medida de vino Pedro Ximénez
- 1 y ½ medida de nata
- 300 gramos de castañas asadas
- 200 gramos de cebollas
- 100 gramos de pasas
- Sal

**1.** Programa el **menú Dorar/Plancha** de tu **Chef Plus Induction** durante 15 minutos a 180º. Corta los solomillos en trozos de 200 gramos y dóralos. Corta la cebolla en 8 trozos y disponla en la cubeta junto con el aceite y la carne.

**2.** Cierra la tapa y programa el menú Horno durante 7 minutos a 169º o, si prefieres la carne más hecha, a 174º.

**3.** Retira el solomillo y resérvalo. Introduce las castañas peladas y las pasas en la cubeta y luego vierte la nata y el Pedro Ximénez.

**4.** Programa el menú Freír/Sofreír a 180º, deja reducir 5 minutos y cancela el menú.

**5.** Introduce de nuevo el solomillo en la cubeta y deja reposar el conjunto durante 2 minutos para que la carne se caliente. Rectifica la sal y ¡listo! Ya puedes servirlo.

¿Has probado alguna vez de añadir castañas a tus platos? Recuerda que puedes **mandarnos tus recetas** más irresistibles entrando en tu usuario **Chef Plus** y seleccionando "[Envíanos tu receta](#)" en la pestaña RECETAS. ¡Te esperamos!

Etiquetas

[solomillo con pasas y castañas](#)

[frutos secos](#)

[alimentos de temporada de otoño](#)

[solomillo de cerdo](#)

[recetas](#)

[pasas](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### **Plain text**

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.