

Solomillos con pasas y castañas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10'
- 27'
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La castaña es el fruto seco con menos contenido en grasa, tan solo un 2,7%, frente al 68% de los piñones y nueces o el 53% de la almendra.

Modo express

1. Programe el menú Dorar/Plancha 15 minutos a 180°. Corte los solomillos en trozos de 200 gramos y dórelos.
2. Corte la cebolla en 8 trozos y dispóngala en la cubeta junto con el aceite y la carne.
3. Cierre la tapa y programe el menú Horno durante 7 minutos a 169° o, si desea una carne más hecha, a 174°.
4. Retire el solomillo y resérvelo. Introduzca las castañas peladas y las pasas en la cubeta y luego vierta la nata y el Pedro Ximénez.
5. Programe el menú Freír/Sofreír a 180°, deje reducir 5 minutos y cancele el menú. Meta de nuevo el solomillo en la cubeta y deje reposar el conjunto durante 2 minutos para que la carne se caliente. Rectifique la sal y sirva.