



INGREDIENTES:

- **Para el recipiente Varona**
- 2 solomillos de cerdo
- sal y pimienta
- **Para la guarnición**
- 750 gramos de batatas o patatas
- **Para la salsa**
- 30 gramos de aceite
- 50 gramos de mantequilla
- 250 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 350 gramos de buen vino tinto
- 350 gramos de vino (Jerez dulce)
- 1 pastilla de caldo de carne, o
- 100 gramos de caldo de carne
- **250 gramos de uvas blancas peladas y sin semillas.**

PREPARACIÓN:

1. Salpimenta los solomillos, píntelos ligeramente con caramelo líquido, pegue unas uvas sin pepitas ni piel sobre ellos y envuélvalos formando un rulo y apretando bien. Envuélvalos una segunda vez con papel de aluminio, apretándolos bien y póngalos en el recipiente Varoma.

2. Ponga alrededor de los mismos rodajas gorditas de batata o patata, sin quitarles la piel. Tape y reserve.

3. Ponga en el vaso Thermomix el aceite, mantequilla, cebolla y ajo. **Trocee 10 segundos en velocidad 4** y a

continuación

programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

4. Añada el resto de los ingredientes, menos las uvas, y **programe 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1,** poniendo el recipiente Varoma con los solomillos encima de la tapadera.

5. Cuando termine, **triture 15 segundos en velocidad 7.** Compruebe que la carne se ha hecho y que la salsa ha reducido bien, en caso contrario, **programe otros 10 minutos a la misma temperatura y velocidad.**

6. Por último, retire el recipiente Varoma, incorpore las uvas y **programe 2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**

7. **NOTA:** También puede servirlos con la ensalada ideal del libro, "Cocina para fechas especiales", página 122.