



### INGREDIENTES:

- 2 Solomillos de cerdo (abiertos en 3 veces), o sea bien planitos
- 100 gramos de bacón (7 u 8 lonchas)
- 100 gramos de jamón serrano (unas 3 lonchas si son grandes)
- 100 gramos de jamón york (unas 3 lonchas si son grandes)
- 4 ó 5 lonchas de queso Hawarty
- 7 u 8 ciruelas pasas sin hueso (se pueden sustituir por orejones o pasas sin hueso)
- papel transparente de cocina
- 800 gramos de cebollas blancas
- 120 ó 130 gramos de vino tinto
- 70 gramos de mantequilla
- 2 pastillas de caldo
- 1 cucharada de aceite
- 30 gramos de caramelo líquido
- 1 cucharadita de sal
- pimienta ( y nuez moscada opcional)
- 3 ó 4 manzanas golden o amarillas (en tres rodajas cada una)
- 1 ciruela para cada centro
- caramelo líquido (para pintar con pincel)

### PREPARACIÓN:

1. Poner el papel transparente en una superficie plana. Espolvorear con un poco de sal, pimienta, y extender sobre el mismo el solomillo bien abierto para empezar el relleno. **Pri**

**mero**

las lonchas de Bacón.

**Segundo**

el Jamón Serrano.

**Tercero**

el queso Hawarty.

**Cuarto**

el Jamón de York.

**Quinto**

las ciruelas pasas en línea recta, en la punta más fina del solomillo.

2. Empezar a enrollar el papel transparente con la carne, empezando por la parte donde están las ciruelas, e ir apretando bien el rollo para que vaya quedando bien prieto. Cerrar y doblar bien las puntas del papel y así quedará como un paquetito.

3. Poner en el recipiente Varoma, tanto si es un solomillo, como si son dos.

4. Preparar las manzanas a rodajas gordas ( 3 ó 4 rodajas de cada manzana). Quitar el trocito de corazón y en su lugar poner una ciruela pasa. Colocar en el recipiente Varoma en la bandeja superior. (Si la bandeja no queda bien asentada, no cierra bien la tapa del Varoma y se saldría el vapor y no se cocería la carne, si es así, poner las rodajas de manzana directamente por encima de los paquetes de solomillo).

5. Reservar y preparar las cebollas para confitar: **Primero** poner las cebollas y **trocear 10 segundos al 4**

**Segundo**

añadir la mantequilla, el aceite y las pastillas de caldo.

**Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

6. Cuando acabe el tiempo, poner el recipiente Varoma que tenemos preparado con la carne y las manzanas. **Programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Finalizado el tiempo, quitar el recipiente Varoma y añadir a la cebolla el caramelo líquido, el vino, la pimienta, la nuez moscada (si la hay), la sal y

**Programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

7. Quitar el papel de los solomillos,(siempre hacerlo un poco antes de comerlos) Pintarlos un poco con el caramelo líquido (opcional si se quiere se pueden poner un poco en el horno para gratinar, un poquito sólo)

8. Con un cuchillo muy afilado hacer los solomillos a rodajas de un dedo más o menos de grosor. Poner en una bandeja bonita para servir y alrededor adornar con las manzanas y servirlo con la salsa bien calentita en una salsera aparte ( que guarda más el calor), o en la misma bandeja. **DIVINO Y MUY FACIL.**