ASADO DE CERDO
con sidra y manzanas

Ingredientes:

1 kg de asado de cerdo sin piel (p. ej., aguja)

500 g de patatas

200 ml de sidra o vino de manzana

Sal y pimienta recién molida

2 cebollas

2 manzanas

4 ramitas de tomillo, 2 hojas de laurel

Además: 2 c. s. de manteca de cerdo o aceite de oliva

Preparación:

• Pele la cebolla y pártala en cuadrados grandes. Lave las manzanas, pártalas en cuartos y quíteles el corazón. Pele las patatas y pártalas en trozos grandes. Después, fríalas con sal y pimienta.

• Ponga la manteca o el aceite en la olla del AutoCook y seleccione el programa **Estofar largo** y ajuste manualmente 30 minutos en el temporizador. Pulse el botón de **Inicio para fase 1**, sofría el asado por todos los lados durante unos 24 minutos, dejando la **tapa abierta** hasta que esté dorado.

• Saque el asado del AutoCook y déjelo reposar en un plato.

• Entretanto, sofría la cebolla, la manzana y las patatas en la olla del AutoCook con la **tapa abierta**, condimentadas con sal y pimienta, hasta que suene la señal. Coloque el asado sobre el tomillo y el laurel, desglase con sidra, añada las ramitas de tomillo y las hojas de laurel y **cierre la tapa**.

• Ajuste 1 h 45 minutos en el temporizador. Si selecciona la función de cocción exprés en el AutoCook Pro: Bloquee la tapa con el botón giratorio y ajuste 1 h 5 minutos en el temporizador. Pulse el botón de **Inicio para fase 2**.

• Abra la tapa en cuanto suene la señal. Saque el asado, deje que repose un momento y sírvalo con las manzanas, las patatas y la salsa del asado.

RACIONES: 4

Programa: Estofar largo
Calorías por ración: 686 kcal
Tiempo de cocción (sin precalentamiento):
AutoCook ~ 2 h 15 min.
AutoCook Pro ~ 1 h 35 min.