Solomillo relleno al horno

Nombre de la receta

Solomillo relleno al horno

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

6

Alérgenos

Leche

Sulfito

Descripción

Solomillo relleno de baicon, jamón y queso al horno

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 12 lonchas de baicon
- 12 lonchas de jamón
- 12 lonchas de queso
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

- 1 chorrito de aceite de oliva
- al gusto de tomillo
- al gusto de orégano
- 1/2 vasos de vino blanco

Pasos

1 En primer lugar abrimos nuestros solomillos. Yo pido que me lo abran en la carnicería y lo hacen mejor. Por la parte de fuera del solomillo, salpimentamos al gusto.

2 Le damos la vuelta al solomillo, y en la parte de dentro colocamos en primer lugar las lonchas de baicon intentando que no sobresalgan demasiado.

3 A continuación colocamos las lonchas de jamón.

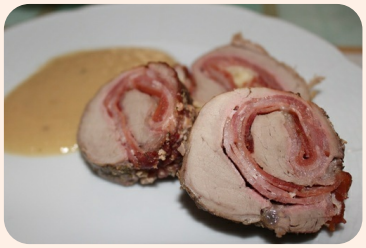
4 Por último colocamos el queso. En esta ocasión hemos usado queso havarti pero se le puede poner otros que tengan más sabor según nos guste más o menos el queso. Con el queso, sí debemos tener cuidado no tan cerca de los extremos del solomillo para que al asarlo no se nos salga.

5 Ahora enrollamos el solomillo intentando que queden todos los ingredientes por dentro y lo atamos con un hilo de cocina a nuestro gusto.

6 Los colocamos en una fuente de horno y lo untamos con el tomillo y el orégano. Le echamos un chorrito de aceite por encima de la carne y lo metemos al horno unos 20 minutos.

7 A los 20 minutos, lo sacamos y añadimos el vino. Le damos la vuelta a los solomillos para que se doren también por encima. Los tenemos otros 20 minutos en el horno. Para ver si están hechos pinchamos con un palillo de madera y si no sale jugo de carne, es que ya está cocinado. Sacamos y dejamos atemperar.

8 Quitamos el hilo y vamos partiendo medallones a nuestro gusto. Ya tenemos preparado nuestro sencillo pero sabroso solomillo al horno. Podemos acompañar con una salsita de cebolla que ya hemos publicado.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares