Solomillo tournedo

Nombre de la receta

Solomillo tournedo

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Medallones de solomillo de cerdo rodeados con baicon.

Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo
- 7 tiras de baicon
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para preparar esta sencilla receta, cortamos los solomillos en medallones de unos dos dedos de grosor. Lo salpimentamos al gusto y cortamos las tiras de baicon por la mitad si son muy anchas.

2 Ahora rodeamos los medallones con el baicon y los atamos con un hilo de cocina. Si no, podemos unirlos con palillos de dientes.

3 Ponemos la sartén con el aceite al fuego y cuando esté bien caliente sellamos los solomillos por ambos lados. Una vez sellados, bajamos el fuego y dejamos que se hagan por dentro hasta que la carne esté a nuestro gusto. Ya tenemos preparados nuestro rico solomillo tournedo.

Observaciones o consejos

Esta vez lo hemos acompañado con una guarnición de champiñones al ajillo. Podemos acompañar con la salsa que nos guste por ejemplo, la salsa de champiñón que hicimos anteriormente. https://cocina-tradicional.es/recetas/salsa-de-champinones

Autor

Matilde Linares