

Solomillo con bacon al horno



**Nombre de la receta**

Solomillo con bacon al horno

**Tiempo**

1 Horas

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Sulfito

**Descripción**

Solomillo envuelto en bacon con salsa de cebolla al horno

**Ingredientes**

- 2 solomillos de cerdo
- 350 gramos de bacon en láminas finas
- 2 cebollas
- 1 vaso de vino blanco
- al gusto de sal
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de pimienta

## Pasos

**1** Esta receta es facilísima y rápida de hacer y sale el solomillo muy rico. Para realizarla pondremos una sartén tres cucharadas de aceite. Ponemos a calentar y cuando esté caliente echamos los solomillos.



**2** Sellamos por todos lados los solomillos previamente salpimentados.



**3** En cuanto los tenemos dorados, los pasamos en una tabla donde habremos estirado las láminas de bacon y envolvemos cada uno.



**4** Una vez bien enrollados, los pasamos a la fuente de horno. Si vemos que por algunos sitios el bacon se puede levantar, los pinchamos con trozos de palillos de dientes.



**5** En la misma sartén donde hemos sellado los solomillos, pasamos a pochar las cebollas picaditas a fuego moderado para que no se quemen y vayan cogiendo los jugos del solomillo. Sazonamos ligeramente la cebolla y una vez que está pochada, añadimos el vino. Dejamos hervir a fuego moderado para que evapore el alcohol.



**6** Cuando tenemos preparada la salsita, la disponemos a los lados de los solomillos en la bandeja e introducimos en el horno previamente calentado a 180°C durante 35 minutos aproximadamente,

siempre mirando qué tipo de horno es. Si el horno es pequeño, puede que se ase antes.



**7** Pasado este tiempo, sacamos los solomillos a la fuente donde los vayamos a servir y ponemos la cebolla en un vaso de batidora.



**8** Batimos y añadimos la salsa en la fuente de los solomillos, pudiendo poner la restante en una salsaera para quien quiera repetir. Ya tenemos lista una receta muy rica lista para comer.



#### **Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

#### **Autor**

Matilde Linares