

## 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 bacon.

**Ingredientes**

- 2 solomillos de cerdo
- 7 tiras de bacon

- 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 bacon por la mitad si son muy anchas.



**2** Ahora rodeamos los medallones con el bacon 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

