

Trenzado de solomillo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: angelasd **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para saber si ya está hecho el solomillo podemos pincharlo con un cuchillo o una aguja y si sale seco ya está listo

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 500g de solomillo de cerdo
- 6-8 lonchas de bacon
- rulo de queso de cabra
- huevo
- sal y pimienta
- lamina hojaldre

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos es salpimentar el solomillo, a continuación lo ponemos en una sartén a fuego fuerte para que se dore por fuera y quede sellado, lo dejamos enfriar encima de papel para que escurra bien el aceite. Después estiramos un poco la lamina de hojaldre y la cubrimos con lonchas de bacon en sentido horizontal y en el centro del bacon ponemos el queso de cabra (una línea de arriba abajo) donde colocaremos el solomillo. Ahora envolvemos el solomillo con los extremos del bacon. A continuación haremos unos cortes en el hojaldre sobrante a los lados del solomillo haciendo tiras. Colocaremos sobre el solomillo una tira del lado de la derecha y otra tira del lado de la izquierda, de modo que quede como una trenza. Por último lo pintamos con huevo batido y horneamos a 180° (con el horno precalentado) de 20 a 30 minutos (más o menos hasta que el hojaldre quede dorado). Se puede utilizar cualquier tipo de queso y si os gusta con más sabor a queso se puede añadir más cantidad encima del solomillo antes de envolverlo con el bacon.