Trenzado de solomillo

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

Creador: angelasd **Recetizador:** Daniel Cardeña



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 esta echo el solomillo podemos pincharlo con un cuchillo o una aguja y si sale seco ya esta 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 sarten 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 linea 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 ultimo lo pintamos con huevo batido y horneamos a 180º (con el horno precalentado) de 20 a 30 minutos (mas o menos hasta que el hojaldre quede dorado). Se puede utilizar cualquier tipo de queso y si os gusta con mas sabor a queso se puede añadir mas cantidad encima del solomillo antes de envolverlo con el bacon.