

Solomillos de cerdo rellenos



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

Creador: Beatrichi **Recetizador:** Cris Reverte



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg. de Solomillo
- Aceitunas
- Pepinillos
- 3 Huevo cocido
- 50gr. de Jamón Serrano
- 50gr. de Foie
- sal
- Pimienta
- aceite
- 2 Cebolla picada
- 1 manzana
- 1 Pastilla de Caldo de Carne

Preparación:

Paso 1

Abrir los solomillos en forma de libro, y salpimentar. Añadimos los ingredientes (aceitunas, pepinillos, jamón, huevo) y le untamos el Foie.

Paso 2

Cerramos el solomillo y lo metemos en una fuente.

Paso 3

Salsa: Dorar la cebolla, cuando esté, triturlarla junto la pastilla de caldo, un poco de agua y la manzana sin

pelar. Dejar cocer durante unos 10 minutos.

Paso 4

Metemos la fuente en el horno con el solomillo y la salsa. Dejar hornear a 180°C arriba y abajo durante 20 minutos.