

# Solomillos de cerdo rellenos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Beatrichi **Recetizador:** Elvira Bejar Al



**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.*