

Solomillo trenzado a la miel y mostaza



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

Creador: Gema Martínez R



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 solomillo de cerdo
- 4 cucharadas de mostaza
- 4 cucharadas de miel
- 2 manzanas
- 2 patatas
- Aceite de oliva
- 1 copita de vino dulce
- sal y pimienta a gusto

Preparación:

Paso 1

Paso 1. Limpiamos el exceso de grasa que pueda tener el solomillo y lo abrimos por la mitad a lo largo. A cada mitad, le haremos dos cortes longitudinales sin llegar hasta el final. Hacemos una trenza y sujetamos los extremos con un palillo

Paso 2

Paso 2. Pelamos las manzanas y les quitamos el corazón. Las cortamos en rodajas finas.

Paso 3

Paso 3. Lavamos muy bien las patatas y las cortamos en rodajas finas. Las ponemos al microondas durante unos 5 minutos (esto es para acelerar la cocción ya que en el horno se terminarán de hacer).

Paso 4

Paso 4. En una fuente apta para horno, disponemos las manzanas y las patatas en el fondo. Encima colocaremos los solomillos. Regamos con un poco de aceite de oliva y salpimentamos.

Paso 5

Paso 5. Con ayuda de un pincel o con una cuchara, extendemos la mostaza sobre los solomillos por ambos lados.

Paso 6

Paso 6. Introducimos en el horno precalentado a 180^a a altura media durante 10 minutos.

Paso 7

Paso 7. Sacamos la fuente del horno y volvemos a pintar los solomillos, esta vez con la miel. Regamos con la copita de vino.

Paso 8

Paso 8. Volvemos a introducir en el horno durante unos 5-10 minutos más. El tiempo dependerá del grosor de los solomillos. Conviene pincharlos para comprobar que están sonrosaditos y jugosos.