



Descubra las recetas que le proponemos

Solomillo de cerdo ibérico en hojaldre

INGREDIENTES

- 2 solomillos de cerdo ibérico
- 12 lonchas de panceta ahumada no muy finas
- 1 placa de hojaldre congelado ya estirado
- 1 sobre de salsa a la pimienta preparada.

PREPARACIÓN:

1. Se salan los solomillos y se colocan juntos, se envuelven en las 12 lonchas de panceta y el "paquete resultante" se envuelve en el hojaldre.
2. El paquete se pincha un poco con un tenedor y se pinta con huevo batido para que quede con buen color.
3. Después se coloca en una bandeja a la que se ha untado con un poco de mantequilla o aceite el fondo (lo justo para que no se pegue el hojaldre).
4. Con el horno precalentado a 220 grados y en la función "turbo" lo introducimos 35 minutos en la parte central del mismo. Al cabo de este tiempo el resultado es espectacular.
5. Se sirve en rodajas y se les añade un poco de la salsa a la pimienta. Lo que sobra se puede comer frío como si fuera un fiambre, puedes añadirle un poco de salsa calentita.