



Descubra las recetas que le proponemos

## Solomillo de cerdo ibérico al horno

### INGREDIENTES

2 solomillitos de cerdo iberico de unos 500 grs. cada uno  
8 lonchas de panceta ahumada, no demasiado finas  
50 grs. de manteca de cerdo  
2 m.lineales de bramante fino  
6 dientes de ajo  
24 pasas de Málaga  
Botellita de Pedro Ximénez  
Sal

### PREPARACIÓN:

1. Envolved cada uno de los solomillitos con 4 lonchitas de panceta (recortando previamente la corteza de ésta).
2. Atad el conjunto fusiforme con el bramante. Untad el exterior con la manteca y salad con prudencia.
3. En el horno, previamente calentado a unos 200 grados, introducid una fuente de pyrex sobre la cual yacerán los solomillitos en cuestión.
4. Pasados 20 minutos, añadid los ajos, cortados en lascas no demasiado finas, las pasas, y rociad la carne con el Pedro Ximénez.
5. Mantened unos 10 (diez) minutos más y sacadlo del horno.