

Receta de Solomillo Relleno de Tortilla y Chorizo

26 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de **Solomillo Relleno de Tortilla y Chorizo**, podéis prepararla en casa para cualquier día de Fiesta o simplemente para daros un capricho porque queda muy rico.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo grande y abierto (uno)
- Chorizo fresco (uno)
- Huevos(dos o tres)
- Cebolla grande (una)
- Vino blanco (un vasito)
- Pimienta y Sal
- Aceite de oliva y/o mantequilla

Modo de Preparación

1. Preparar primeramente la tortilla, en una sartén, con un chorrito de aceite, poner el chorizo picado y freír un poco
2. Batir los huevos en un bol y añadir el chorizo, remover y echar en la misma sartén con un poco de aceite y/o mantequilla
3. Dejar cuajar, dando la vuelta para que se haga por los dos lados
4. Abrir el solomillo como si fuera un libro, y rellenar con la tortilla
5. Enrollar bien y sujetar con una malla o con hilo de cocina
6. En una sartén con aceite y/o mantequilla, refreír la cebolla picada y cuando esté blandita añadir el solomillo y dorarlo
7. A continuación, regar con el vino blanco
8. Tapar y dejar cocer al menos durante 20 minutos
9. Dependiendo del gusto, la salsa se puede triturar o no
10. Servir calentito y cortado en rodajas y....buen provecho!!!