

Receta de Rollo de Solomillo con Beicon

10 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para este jueves de Septiembre os dejo esta rica receta para degustar en casa del exquisito sabor que tiene este **Solomillo con Beicon**, seguro que lo prepararéis y vais a quedar encantad@s, espero que os guste la receta.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o varios según comensales)
- Patatas (dos)
- Beicon en lonchas
- Tomate (uno)
- Cebolla (una)
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien el solomillo y salpimentar al gusto
2. Precalentar el horno a 200°
3. Enrollar lonchas de beicon alrededor sujetándolas con unos palillos para que no se muevan
4. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas no muy finas, colocarlas en la bandeja del horno con un chorro de aceite de oliva y sal a vuestro gusto
5. Picar la cebolla en aros no muy finos y esparcir sobre las patatas
6. Cortar el tomate en cuatro trozos y poner uno en cada esquina de la bandeja
7. Colocar el solomillo encima y meter al horno durante una hora aproximadamente (dependiendo de cada horno)
8. Servir caliente y acompañado de las patatas y.....buen provecho!!!