

Receta de Solomillo al Horno con Salsa de Cebolla

27 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo otra rica receta que podéis preparar para las próximas Fiestas, se trata de **Solomillo al horno con salsa de cebolla**, es una estupenda receta que gustará a tod@s vuestros comensales.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo ibérico (tres o más según comensales)
- Lonchas de beicon (ocho o diez)
- Cebollas (dos o tres medianas)
- Ajos (tres o cuatro)
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- Vino de jerez o coñac (un vasito)

Modo de Preparación

1. Precalear el horno a 250°
2. Limpiar los solomillo y ponerles sal y pimienta, enrollarlos con beicon y atarlos con cuerda de cocina para que no se deshagan, reservarlos
3. Picar la cebolla muy finita y machacar los ajos en el mortero
4. En una fuente apta para horno, echar un poco de aceite de oliva y colocar la cebolla y los ajos, echar el vaso de vino y uno de agua y poner un poco de sal
5. Poner los solomillos encima y rociarlos con un poco de aceite de oliva
6. Bajar la temperatura del horno a 180° y meter la fuente durante unos 20 minutos o un poco más si os gusta la carne mas hecha, abrir de vez en cuando y rociar los solomillos con la salsa para que no se resequen
7. Sacar del horno y cortar los solomillos en rodajas
8. Pasar la salsa por un chino o colador, si os gusta muy espesa añadir una cucharada de maicena disuelta en agua fría
9. Poner las lonchas de solomillo en la fuente y rociarlo con la salsa por encima y meter al horno otros cinco minutos
10. Servir bien caliente y acompañados de unas patatas panaderas rociadas con un poco de tomillo y romero y....buen provecho!!!