

Receta de Brochetas de Solomillo con Beicon y Ciruelas

01 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Brochetas de Solomillo** que harán las delicias de vuestros invitados, las podéis poner de aperitivo o también como segundo plato, seguro que quedarán encantad@s.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno grande)
- Lonchas de beicon
- Ciruelas pasas
- Puré de patatas (un paquete)
- Mantequilla
- Leche
- Palillos de brochetas

Modo de Preparación

1. Poner las ciruelas pasas en agua unos treinta minutos antes
2. Partir el solomillo en trozos un poco gruesos
3. Enrollar las tiras de beicon
4. Montar las brochetas poniendo primero el solomillo, después el beicon enrollado y luego la ciruela pasa, repetir otra vez la serie
5. Dorar las brochetas por ambos lados en una sartén con un poco de aceite
6. En otra sartén, deshacer un poco de mantequilla, echar la bolsa de puré y remover, ir añadiendo leche hasta que espese el puré a vuestro gusto
7. Colocar en una fuente una base de puré y encima colocar las brochetas
8. Servir caliente y....buen provecho!!!