

## Receta de Solomillo Relleno

24 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una riquísima receta de **Solomillo de Cerdo Relleno**, os quedará un plato exquisito para cualquier celebración que hagáis en casa o simplemente para daros un capricho, espero que os guste.

### Ingredientes

- Solomillo de Cerdo (uno o dos según comensales)
- Lonchas de jamón serrano o beicon
- Queso en lonchas
- Dátiles o ciruelas pasas
- Aceite de oliva
- **Para la Salsa:**
- Cebolla
- Vino blanco o Pedro ximénez
- Caldo de verduras
- Maicena

### Modo de Preparación

1. Abrir el solomillo por la mitad
2. Rellenarlo con el jamón, queso y dátiles o ciruelas pasas
3. Enrollar el solomillo y atarlo con hilo de cocina
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorarlo por todos los lados y reservarlo
5. En la misma sartén pochar la cebolla muy picadita, añadir el vino y dejar cocer hasta que reduzca a la mitad
6. Echar un poco de caldo y meter el solomillo a cocer a fuego suave unos veinte minutos
7. Sacar el solomillo, cortarlo en rodajas y colocar en una fuente
8. Espesar el caldo con un poquito de maicena disuelta en agua
9. Rociar el solomillo con la salsa, servir caliente y....buen provecho!!!

## Solomillo Relleno

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

---