

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>)
