

Receta de Solomillo al Horno con Guarnición de Huerta

15 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para este viernes de Julio os dejo una nueva receta de una de nuestras fieles seguidoras, muchas gracias a **Diana Fernández** que nos envía esta rica receta de **Solomillo al horno con guarnición de Huerta**, nos cuenta que la prepara en casa y a su familia les encanta.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (dos o tres según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una o dos medianas)
- Pimiento Verde (uno en trozos)
- Pimiento rojo (uno en tiras)
- Ajos (cuatro o cinco dientes pelados)
- Vino blanco (uno o dos vasos)
- Sal y pimienta negra
- Perejil
- Limones (dos)

Modo de Preparación

1. Partir los solomillos en trozos un poco gorditos y ponerles un poco de sal y pimienta, reservar
2. Precalentar el horno a 220°
3. En la bandeja del horno, preparar una cama con las patatas peladas y partidas en rodajas gorditas, el pimiento verde en rodajas y el rojo en tiras, los ajos pelados y troceados
4. Rociar con un poco de aceite de oliva y sal al gusto, espolvorear con perejil picado
5. Colocar los trozos de solomillo por encima y añadirlos el zumo de los limones y el vino blanco, echar también las mitades de los limones
6. Meter al horno y dejar hasta que la carne esté hecha y las patatas blanditas, aproximadamente una hora y media, según horno
7. Vigilar de vez en cuando
8. Servir el solomillo caliente y acompañado de la guarnición y.....buen provecho!!!