

Receta de Solomillo De Cerdo A Las Finas Hierbas

22 Abr 2014



Buenos días, para comenzar esta nueva semana del mes de Junio, os dejo esta receta de Solomillo de Cerdo a las Finas Hierbas y espero que sea también de vuestro agrado.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo
- Pimienta negra
- Patatas
- Aceite de oliva
- Pimiento verde
- Ajos
- Finas hierbas
- Sal

Modo de Preparación

1. Salpimentar el solomillo y rociarle con aceite de oliva
 2. Espolvorear las finas hierbas y dejar macerando unas tres horas aproximadamente a temperatura ambiente
 3. Precalentar el horno a 220 Grados y pasado el tiempo de maceración del solomillo, introducirlo dentro de una fuente especial para horno, y mantener unos veinte minutos
 4. Cortar unas patatas a cuadraditos y freír junto con unos pimientos verdes a tiras y unos ajos partidos en láminas
 5. Cuando esté el solomillo asado, dejar templar un poco, partirlo en lonchas y servir acompañado de las patatas y los pimientos
-