

Receta de Solomillo De Cerdo Con Hojaldre

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de solomillo para que toméis alguna idea para el próximo día de los enamorados si queréis sorprender a vuestras parejas.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o varios, según comensales)
- Lámina de hojaldre congelada
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Huevo batido para pintar
- Fuagrás (una lata o dos)
- Nata líquida (un brik o dos)

Modo de Preparación

1. Salpimentar el solomillo
 2. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente dorar el solomillo por todos los lados y sacarlo a una fuente
 3. Extender la masa de hojaldre sobre un papel de horno o albal y colocar el solomillo sobre ella y envolverlo con el hojaldre
 4. Pintar toda la superficie con huevo batido y meter al horno a 180 Grados hasta que el hojaldre esté subido y tostado
 5. En el aceite sobrante de refreír el solomillo, poner el fuagrás e ir añadiendo nata hasta que adquiera la consistencia deseada y echar un poco de sal y pimienta
 6. Cuando esté listo el solomillo sacar del horno
 7. Servir cortado en rodajas y cubierto con la salsa y... buen provecho!!!
-