

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 26/03/2018 22:43

Actualizado: 27/03/2018 13:10

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/verduras-al-horno-con-arroz-blanco-y-verdel-a-la-plancha.html>

Solomillo en hojaldre a estilo Peri

INGREDIENTES

- 2 solomillos de cerdo o dos pechugas de pollo
- 100 gr de queso roquefort
- Lonchas de beicon
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Quitar a la carne los posibles restos de grasa que tenga. Salpimentar al gusto.

Fundir el queso en el microondas. Con una brocha de cocina extenderlo por todo el exterior de la carne.

Envolver los solomillos o pechugas en tiras de beicon de modo que quede totalmente cubiertos.

Poner en una bandeja con las terminaciones de las lonchas hacia abajo.

Precalentar el horno a 170º y asar durante 1 una hora.

Una vez asada recuperar el caldo que ha soltado el asado y mezclar con un poco de vino blanco para hacer una salsa de acompañamiento en caso que se coma caliente.

Ideal para comer frio cortado en lonchas muy finas.