



Si Sabes Leer Sabes Cocinar

recetas fáciles y deliciosas

Solomillo de Cerdo al Horno con Salsa al Whisky y Patatas a lo Pobre

Tiempo de preparación aprox: 40 minutos / Dificultad: Medio



Ingredientes (4 comensales)

- 2 solomillos de cerdo
- 100 gr. de jamón picado
- 8 lonchas de beicon
- 4 patatas
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de vinagre
- 200 ml. de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 1 vasito de whisky
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta negra molida
- 200 ml. de caldo de carne.

¡A cocinar!

Hacemos unos cortes pequeños y profundos a los solomillos, y lo rellenamos con el jamón picado.

Salpimentamos, y lo envolvemos con unas tiras de beicon, como podeis ver en la foto.

Lo ponemos en una fuente apta para horno, le añadimos un chorrillo de aceite por encima y horneamos a 200º unos 40 min.

Aparte pelamos las patatas y las cortamos en rodajas finas y también pelamos la cebolla y la

cortamos en juliana.

En una sartén con el aceite caliente rehogar la patatas y la cebolla a fuego lento. Dejar cocer hasta que los ingredientes estén en su punto de cocción. Retirar y escurrir.

Volver a echar en la sartén, ya sin aceite, las patatas con la cebolla, añadir los ajos pelados y muy picados, y freír un par de minutos mas. Añadir el vinagre, remover, rectificar de sal, y servir. Echar por encima un poco de perejil picado.

Para la salsa pelamos y troceamos muy picadita la cebolla.

En una sarten con 4 cucharadas de aceite freímos la cebolla con la hoja de laurel.

Cuando la cebolla esté dorada, le añadimos el whisky y el caldo de carne. Lo dejamos cocer unos diez minutos hasta que reduzca, y quede una salsa espesa. Salpimentamos.

Servimos el solomillo cortado en rodajas acompañado de las patatas y la salsa.