Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Solomillo relleno de frutos secos al Pedro Ximénez

1h · 4 raciones · 778 kcal

Ingredientes

- **1** Solomillo relleno de frutos secos
- Sal
- Aove

SALSA

- **350gr** de vino Pedro Ximénez
- **1 cucharadita** de maicena
- **50gr** de zumo de naranja
- **120gr** de nata (35% materia grasa)
- **1 cucharadita** de sal

GUARNICIÓN

- Patata violeta
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- Romero
- Aove

Elaboración

1. Salpimentamos el solomillo, ponemos un poco de aove y lo metemos con papel de hornear en una olla de hierro fundido acompañado de unas patatas violetas
2. Llevamos al horno 1 hora a 200gr y mientras tanto preparamos la salsa
3. En un cazo ponemos el vino Pedro Ximénez y cocinamos a fuego medio durante 20 min
4. Mezclamos el zumo de naranja con la cucharadita de maicena
5. Agregamos al cazo la nata, sal, pimienta y la maicena disuelta en el zumo de naranja, y cocinamos 8 min más y reservamos
6. Retiramos el solomillo del horno, cortamos en rodajas y servimos acompañado de las patatas, con un poquito de salsa

POR RACIÓN | **35 g** Proteínas | **37 g** Grasas | **55 g** Hidratos | **4,4 g** Fibra

Hecho con CookNest