

Recetas SAL Y PIMIENTA

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo al horno con salsa de mostaza y miel

30min · 4 raciones · 404 kcal

Ingredientes

- 2 piezas de solomillo de cerdo
- 1 cebolla (el autor usó cebolla morada)
- Romero
- Sal
- Pimienta molida y en grano

SALSA

- 4 cucharaditas de mostaza
- 3 cucharaditas de miel
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 chorreón de aceite

POR RACIÓN

Proteínas	48 g
Grasas	17 g
Hidratos	9 g
Fibra	0,8 g

Elaboración

1. Quitar la parte más blanca del solomillo y salpimentar al gusto
2. Trocear finamente la cebolla y colocarla en un recipiente apto para horno con un chorreón de aceite
3. Añadir las piezas de solomillo encima de la cebolla
4. Hacer la salsa mezclando la mostaza, la miel, el vino y el aceite, y remover bien
5. Untar la salsa por todo el solomillo
6. Añadir el romero troceado
7. Hornear 30 min a 150 grados y 5-10 min a 230 grados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta