

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo relleno de piñones, jamón serrano y queso

45min · 4 raciones · 743 kcal

Ingredientes

- 1 kg de solomillo
- Piñones
- Jamón serrano
- Queso
- Aceite
- 1 vasito de vino blanco
- Tomillo y romero
- Sal y pimienta
- Patatas (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	72 g
Grasas	41 g
Hidratos	21 g
Fibra	2,7 g

Elaboración

1. Salpimentamos los solomillos por ambos lados
2. Partimos los solomillos por la mitad, dejándolos como un libro (sin llegar a cortarlos enteros)
3. Añadimos los piñones, las lonchas de jamón serrano y el queso al gusto y enrollamos. Es mejor ayudarse con unos palillos y cuerda de cocina, apretando y anudando bien por todas partes sin que se salga nada
4. En una bandeja para horno, ponemos una base de aceite y patatas panaderas finitas, peladas previamente
5. Añadimos nuestros solomillos con un poco de tomillo y romero por encima, y horneamos a 180 grados durante 25 minutos
6. Pasado este tiempo, sacamos del horno, añadimos el vaso de vino blanco por encima y damos la vuelta a los solomillos para que se hagan por ambos lados; dejamos horneando 20-25 minutos más

Hecho con CookNest

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