



Solomillo de cerdo en adobo casero al horno

Descripci3n



Lo m3s importante para esta receta es **el tiempo**. Porque es en el adobo donde necesita reposo. Una vez macerado, lo podemos hacer de varias maneras:

A LA PLANCHA: Cortamos en filetes gruesos y lo cocinamos a la plancha al estilo tradicional.

CONFITADO: Escurrimos el lÃquido de la maceraciÃ³n, conservando los ajos, el laurel y las especias. Unimos todo ese aderezo de hierbas en medio litro de aceite y cocinamos los solomillos dentro de ese aceite a fuego suave, durante unos 20 minutos. Dejaremos que se hagan por igual por todos los lados, quedando el interior de los solomillos jugoso y rosado. Podemos servirlo caliente o frÃo cortado en medallones o filetes muy finos.

AL HORNO: Como en este caso, con unas patatas cascadas y aprovechando el lÃquido y las especias de la maceraciÃ³n.

Ingredientes: (Para seis personas).

- 2 solomillos de cerdo grandes.
- 3 o 4 patatas medianas.

Para el adobo.

- 10 dientes de ajo.
- 250 ml de vinagre.
- 150 ml de vino blanco seco.
- 400 ml de agua.
- 1 cucharada sopera colmada de orÃgano. Puede ser alguna otra hierba fresca a vuestro gusto, como tomillo, romeroâ?!
- 1 cucharada sopera no muy colmada de pimentÃ³n dulce.
- 1 cucharada sopera sin colmar de sal.
- 1 cucharada sopera de pimientas enteras (negra o surtida).
- 2 hojas medianas de laurel.
- Aceite de oliva para untar los solomillos.

PreparaciÃ³n:

Lo primero que hacemos es limpiar los solomillos de exceso de grasa. Reservamos.

Pelamos los ajos y les damos un corte por el medio a lo largo, reservamos.



default watermark

En un recipiente hondo, he puesto un tupper para poder taparlo, ponemos todos los ingredientes del adobo. Sumergimos los solomillos en el líquido, quedando lo mas cubiertos posible. **Tapamos y**



Transcurrido el tiempo, escurrimos los solomillos, los pasamos a una fuente de horno. Pelamos, lavamos y cascamos las patatas y las echamos también en la fuente. Vertemos un chorro de aceite sobre todos los ingredientes.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Remojamos todo con el adobo del solomillo. Y horneamos durante 90 minutos.

A mitad de horneado sacamos, damos la vuelta a los solomillos y a las patatas, remojamos todo con el líquido de la fuente y seguimos horneando.

¿Came?!.came?!



Consejo: Me quedÃ³ un poco seco el solomillo, asÃ que hornearemos las patatas solas durante 45 minutos, transcurrido el tiempo aÃ±adimos los solomillos y en unos 30 minutos mÃ¡s tendremos nuestro asado listo.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Carnes

Fecha de creaciÃ³n

mayo 23, 2018

Autor

admin