Receta de Solomillo Con Ali Oli De Almendras

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de solomillo que podéis hacer en casa este fin de semana, resulta un plato exquisito y es fácil de preparar.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o dos según comensales)
- Sal y pimienta
- Bacón en lonchas (seis o siete)
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Ajos (un diente)
- Almendras tostadas (25grs)
- Huevos (dos a temperatura ambiente)
- Vinagre
- Condimento amarillo

Modo de Preparación

1. Cortar el solomillo en trozos y salpimentar, ponerles media tira de bacón y sujetar con un palillo
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sellar los trozos de solomillo por los lados de la carne y reservar en una fuente apta para el horno
3. Poner en el vaso de la batidora los huevos, el ajo, las almendras,el vinagre, el condimento, un poco de sal y pimienta y el aceite de girasol, y batir hasta que quede bien ligada la mayonesa
4. Poner una cucharada de mayonesa encima de cada trozo de solomillo
5. Precalentar el horno a 225 Grados arriba y abajo
6. Meter la bandeja con el solomillo unos 20 minutos o hasta que lo veáis a vuestro gusto y.....buen provecho!!!