

Receta Especial para Fin de Año, con historia incluida
para deleitar a vuestras familias e invitados.

Solomillo Horneado con Salsa de Almendras y Guarnicion
de Verduras.



Ingredientes 4per:

- 600grs de solomillo de cerdo
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 250grs de beicon en lonchas
- 100grs de almendras fritas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 copa de manzanilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- Sal

Elaboracion:

Limpiamos los solomillos y reservamos enteros, ponemos en una sartén unas gotas de aove con la cebolla juliana y los ajos laminados, cuando estén dorados,

añadimos las almendras esperamos que evapore el alcohol y trituramos, licuamos con un poco de agua y reservamos, envolvemos los solomillos salpimentados en el beicon y ponemos en el horno en una placo con un poco de aceite y manzanilla o fino unos 30min. Aprox. Mientras se hace el solomillo cortamos los pimientos y salteamos con aceite, ajo, sal y pimienta, sacamos los solomillos del horno cortamos en medallones, y cubrimos con la salsa de almendras, acompañamos de los pimientos salteados, decoración al gusto.