



Solomillo de cerdo caprese

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración 20 minutos

Para 6 personas

- Pocas recetas más sencillas. En tres pasos tienes una carne rica, distinta y que sabe a primavera.
- Puedes tomarlo caliente o frío. Puedes preparar la carne con antelación y darle el último toque en el último momento.
- Limpia bien el solomillo de cerdo, retirando los excesos de grasa que pueda tener.

Ingredientes:

2 solomillos de cerdo

sal, pimienta y un poco de aceite de oliva

2 tomates pequeños

2 mozzarellas

unas hojas de albahaca fresca

5 lonchas de jamón serrano

sal, pimienta, aceite de oliva y un poco de vinagre balsámico

Precalienta el horno a 200°.

Coloca el solomillo encima de un papel de aluminio, añade sal y pimienta. Pon un chorrito de aceite de oliva.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Cierra bien el papel de estaño y coloca sobre una fuente de horno. Hornea 25 minutos.
Saca del horno y deja que se temple.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Corta unas rajas de tomate, un redondel de mozzarella, pon una hoja de albahaca y un poco de jamón serrano.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Corta la carne en medallones y coloca sobre cada uno el tomate. Pon sal y pimienta, unas gotas de aceite y dos gotas de vinagre balsámico.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Solomillo de cerdo caprese