



SOLOMILLO DE CERDO ENVUELTO EN PAN AROMÁTICO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 200 g de pan de molde
- 20 g de mantequilla
- 20 g de tomillo
- 20 g de romero
- 2 unidades de clara de huevo
- 20 g de perejil
- 40 g de aceite de oliva virgen
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 200°. Elimina la parte más oscura de la corteza del pan y mezcla en un robot de cocina con la mantequilla en láminas, las especias, la clara de huevo, pimienta y un poco de sal.
- Cuando la masa esté bien homogénea coloca en un plato, tapa con film plástico y guarda 30 minutos en frío. Prepara una sartén con 2 cucharadas de aceite y cuando esté caliente marca los solomillos hasta que estén dorados por todos los lados. Reserva en un plato con papel de cocina para que se sequen los jugos.
- Cobertura



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 30.4 g	Grasas 28.5 g
Kcal 544	Proteínas 39.8 g

- Separa la masa en dos. Coloca sobre la tabla una lámina de film plástico, una parte de masa, y otra lámina de plástico encima. Amasa con ayuda de un rodillo hasta obtener una oblea de masa fina. Retira el plástico de arriba y colocamos un solomillo sobre la masa, cubriendo el resto con ayuda del film. Compacta para que no quede aire entre la carne y el pan, coloca en una bandeja de horno. Repetimos la operación con el otro solomillo.
- Hornea durante 20 o 30 minutos, hasta que la costra esté ligeramente dorada. Saca del horno y deja que repose unos minutos antes de cortar y servir.