

Receta de Solomillo de Cerdo al Horno con Patatas

27 Jun 2014



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo esta receta de **Solomillo de cerdo al Horno con Patatas** que he preparado para mi familia y nos ha encantado, en muy fácil de hacer y con las patatas panaderas resulta un plato riquísimo, espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o mas,según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Cebollas (una o dos medianas)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Vino blanco o tinto (un vasito)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. Pelar las patatas y partirlas en rodajas no muy finas y ponerlas en la bandeja del horno
3. Pelar y partir la cebolla en lonchas finitas y echarla sobre las patatas, espolvorear un poco de sal y un chorro de aceite
4. Meter al horno y dejar unos ocho o diez minutos
5. Salpimentar el solomillo y colocar en el centro de la bandeja entre las patatas
6. Volver a meter al horno y cuando lleve unos diez minutos, abrir y rociar con el vino
7. Dejar unos veinte minutos más hasta que la carne esté hecha
8. Servir acompañado de las patatas asadas y....buen provecho!!!