



- cocina muy sencilla -

0288 SOLOMILLO DE CERDO ASADO A LA MOSTAZA

INGREDIENTES (para 4 personas)

- Solomillo de cerdo (2)
- Mostaza de Dijon
- Ajo (6)
- Vermú rojo (1 vaso)
- Mantequilla
- Tomillo fresco
- Pimienta negra en grano
- Sal fina
- Sal en escamas
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Limpia la carne, salpimentala e introdúcela en una fuente de horno.

Úntala con mostaza por ambas caras.

Pica los ajos en palitos y añádeselos a la carne por encima.

Pon unos trocitos de mantequilla sobre los solomillos.

Vierte el vaso de vermul rojo al fondo de la fuente.

Introduce en el horno precalentado al máximo de temperatura durante 30 minutos.

Mientras se hace cuece unas patatas pequeñas en agua con sal. Pínchalas para saber cuando están cocidas y cuando lo estén, saltéalas en una sartén con mantequilla con unas hojas de tomillo fresco por encima.

Saca la carne del horno y déjala reposar unos minutos.

Corta las raciones y sírvelas acompañadas de patatas y espolvorea unas cuantas hojas de tomillo por encima, un poco de sal en escamas y un chorrillo de aceite de oliva.