

Solomillo de Cerdo con Panceta

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Mostaza de Dijon: Cantidad necesaria

Romero fresco: Cantidad necesaria

Panceta ahumada fileteada: 250 g

Solomillo de cerdo: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Salpimentamos los 3 solomillos de **cerdo**.
- Luego, los untamos con *mostaza* de Dijon, los envolvemos con **panceta** ahumada fileteada y los bridamos con hilo para cocina.
- A continuación, los llevamos a una asadera y sobre cada uno colocamos una rama de *romero* fresco.
- Llevamos a un horno moderado (180°C) durante 30 minuto aproximadamente hasta que estén dorados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-con-panceta>