

# Solomillo Envuelto en Panceta

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Solomillo de cerdo:** 600 grs

**Panceta:** 12 Fetas

### Ensalada

**Aceitunas verdes:** 100 grs

**Cebolla:** 1 unidad

**Cilantro:** c/n

**Limón para su jugo:** 1 unidad

**Mango:** 1 unidad

**Palta:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Tomate Cherry:** 250 grs

### Salsa

**Caldo de res:** c/n

**Morrón Verde:** 1/2 unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Morrón amarillo:** 1/2 unidad

**Morrón Rojo:** 1/2 unidad

**Sal:** c/n

**Pimentón:** c/n

**Zanahoria:** 1 unidad

**Tomillo:** c/n

## Preparación de la Receta

### Cerdo

- *Condimentar* con sal y pimienta los lomos de *cerdo* y sellar por sus lados hasta *dorar*.
- Enfriar y envolver cada uno con *fetas* de **panceta** cerrando con palillos.
- Llevar a horno a 180 °C por 15 minutos hasta *dorar* la *panceta* y cocinar el *lomo*, reservar
- En sartén con aceite de oliva *saltear* *ajo* picado por 1 minuto.
- Agregar pimientos, *zanahoria* (picado bien pequeño) y cocinar a fuego medio por 5 minutos.

- Añadir sal, *pimentón*, *tomillo* y caldo hasta cubrir y dejar cocinar a fuego suave por 5 minutos hasta reducir a la mitad.
- Reservar

## Ensalada

- En un bol mezclar *palta* en cubos, tomates cherries en mitades, aceitunas verdes en ruedas, *cebolla* en juliana fina y *condimentar* con sal, *jugo* de *limón*, aceite de oliva y *cilantro* picado.

## Armado

- Servir en una fuente los solomillos dorados con un poco de salsa por encima
- Acompañar con el resto de la salsa en salsaera y en fuente aparte la ensalada.

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