

Solomillo, vegetales, batata y vinagreta tibia de morrones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Solomillo

Sal: A gusto

Jamón crudo: 50 g

Solomillo de cerdo: 600 g

Vegetales asados

Batatas: 2 Unidades

Berenjena: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zucchini: 1 Unidad

Vinagreta tibia de morrones

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Vinagre de vino: 2 cdas.

Morrón Rojo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Vegetales asados

- Pele la *zanahoria* y corte las caras retirando el corazón.
- Corte el zucchini y la *berenjena* con cáscara del mismo modo de la *zanahoria*.
- Retire el pedúnculo del *tomate* y corte en cuartos.
- Pele las batatas y corte en trozos.

- En una placa con aceite de oliva coloque las verduras, condimente con sal y cocine en horno a 180°C durante 15 minutos.

Solomillo

- Pique las *fetas* de *jamón* crudo.
- Retire la grasa y los tejidos del **solomillo**
- Realice un corte longitudinal sin pasar hacia el otro lado.

Vinagreta tibia de morrones

- Empape el *pimiento* con aceite y condimente con sal, envuelva luego en papel aluminio.
- Cocine en horno a 180°C durante 20 minutos.
- Retire las semillas y pele.

Armado

- Rellene el *solomillo* con el *jamón* crudo, luego brinde.
- Condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle el *solomillo* de todos sus lados.
- Procese el *morrón* junto con el *vinagre* y el aceite de oliva, condimente con sal y entibie.
- Retire el hilo del *solomillo*
- Corte en trozos.
- En un plato coloque dos rodajas del *solomillo* y acompañe combinado los vegetales.

Presentación

- Bañe con la vinagreta tibia de morrones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-vegetales-batata-y-vinagreta-tibia-de-morrones>