Solomillo al hojaldre con queso

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Anka

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 solomillo de cerdo de 500 g
- Queso de lonchas
- 1 lámina de hojaldre
- -1 Huevo
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva
- Sal - Papel parafinado

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos el solomillo de ternera con la sal y colocamos en la fuente con un poco de aceite en la base, metemos en el horno. Lo dejamos unos 10-15 minutos a 180º. Una vez hecho lo sacamos y lo dejamos enfriar un poco.

Paso 2

Extendemos la lamina de hojaldre con cuidado de que no se nos rompa, la cubrimos con las lonchas de queso, ponemos el solomillo encima y enrollamos. Una vez enrollado, con una brocha o pincel (que los hay de cocina sino pues con lo que se pueda) se unta el huevo (previamente batido) en toda la lamina de hojaldre y luego se le hacen unos pequeños cortes. Estos pequeños cortes los hacemos para que el hojaldre lo se hinche en el horno.

Paso 3

Forramos una fuente de horno con papel de parafina, papel encerado o parafinado, de cocina. Una vez

tengamos el solomillo enrollado y untado de huevo lo colocamos en la fuente y metemos en el horno y simplemente esperamos que el hojaldre se dore para apagar, sacar y poder servir para comer.