SOLOMILLO DE CERDO GENOVÉS

Categoría: Platillo principal

Dificultad: media

Ingredientes

* 1 solomillo de cerdo de 600 grs
* 1 cebolla morada
* 1/2 morrón colorado
* 1/2 pera de agua
* 2 cucharaditas romero
* 3 hojas albahaca fresca
* 2 cucharadas mostaza de dyhjon
* 1/2 cucharadita cilantro molido
* Sal pimienta a gusto
* 1 cucharada azúcar rubia

Preparación

1. TOMAR la pieza y longitudinalmente ir realizando cortes sin llegar a la base de la carne. De ese modo, desplegar el solomillo a modo de matambre.
2. SALPIMENTAR y cubrir la carne con la cebolla en plumas, el morron, la albahaca, la mostaza y el tomillo y el cilantro. Por encima de todo, la cucharada de azúcar rubia.
3. TOMAR la media pera de agua, cortar finas laminas y colocar sobre los vegetales.
4. ENROLLAR la carne y atar para que no se abra.
5. Envolver en papel vegetal y hornear por 45 minutos a 180 grados.   
   Romper luego la parte superior del papel vegetal y luego hornear por espacio de 15 minutos adicionales.
6. Retirar del horno, cortar y servir.