

Solomillo al horno con patatas

Ingredientes

1 solomillo de cerdo
2 patatas
1 cebolla
2 pimientos
3 ajos
Romero en rama
Laurel
Aceite de oliva virgen extra
Zumo de limón
Pimienta
Sal



Instrucciones

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Limpiar el solomillo y retirar el exceso de grasa.
3. Salpimentar el solomillo.
4. Lavar y pelar las patatas. Cortar en panadera. Cortar la cebolla y los pimientos.
5. Echar un chorrito de aceite en la bandeja de horno y colocar las patatas, la cebolla y los pimientos por toda la bandeja.
6. Salpimentar las patatas y poner ramas de romero en los laterales de la bandeja, y meter al horno.
7. Marcar el solomillo en una sartén con aceite muy caliente y los ajos.
8. En un recipiente, mezclar el zumo de un limón con un poco de laurel y el aceite del marcado del solomillo.
9. Colocar el solomillo en el centro de la bandeja.
10. Verter el caldo sobre el solomillo.
11. Hornear durante unos 40 minutos.
12. Servir en una fuente.