

Solomillo al horno con patatas

Ingredientes

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



Instrucciones

1. Precalentar el horno a 200°.
2. Limpiar el solomillo y retirar el exceso de grasa.
3. Salpimentar el solomillo.
4. Lavar y pelar las patatas. Cortar en panadera.
5. Echar un chorrito de aceite en la bandeja de horno y colocar la patatas por toda la bandeja.
6. Salpimentar las patatas y poner ramas de romero en los laterales de la bandeja.
7. Colocar el solomillo en el centro.
8. En un recipiente, mezclar el zumo de un limón con un poco de laurel y aceite de oliva virgen extra.
9. Verter el caldo sobre el solomillo.
10. Hornear durante 30 minutos.
11. Servir en una fuente.