

SOLOMILLOS DE CERDO RELLENOS DE SOBRASADA Y BRIE

Ingredientes:

- 3 solomillos de cerdo de unos 300 gramos • 1 tarrina de sobrasada • 100 g de queso Brie • pimienta blanca molida • 200 g de miel • sal • aceite de oliva • hilo para bridar

Elaboración:

Pedimos al carnicero que abra los solomillos en forma de libro para rellenar. Estiramos los solomillos en una mesa, salpimentamos, untamos una capa de sobrasada, colocamos unos 80 gramos de queso brie picado en cada solomillo, formamos un cilindro y atamos con el hilo de bridar. Ponemos una sartén al fuego con aceite de oliva, doramos los solomillos por todos los lados e introducimos en el horno precalentado a 200° durante 15 minutos. Lo sacamos del horno, quitamos el hilo, cortamos en rodajas y salseamos con un cordón de miel.