

# De qué forma hacer un riquísimo solomillo al horno

Hoy haremos una receta de solomillo al horno con especias, vino y posiblemente caldo de carne para darle más humedad y sabor al filete.



## Receta de solomillo de cerdo al horno

Para hacer un buen espinazo al horno debemos proseguir varios pasos.

La primera es sellar la superficie de la carne antes de cocinarla. Esto genera un espinazo que está cocido por fuera mas tierno por la parte interior. También sostiene la carne húmeda y los jugos de la carne se preservan mejor.

Por otro lado, queremos emplear condimentas para destacar el sabor de la carne sin cocinarla con una salsa. Humecte la carne durante la cocción con un tanto de vino y probablemente un tanto de caldo.

## Receta de solomillo al horno

Una receta paso a paso para cocinar un solomillo en una pieza, utilizando solo las especias y los jugos.

### Ingredientes

- Aceite vegetal
- Sal
- Pimienta negra molida
- Un vaso de vino tinto
- dos ramitas de romero fresco
- 1 pieza de filete de cerdo (1 kg)
- 1 cucharada de orégano en polvo

- 1 vaso de caldo de ternera (opcional)

Preparación paso a paso

Primeramente, precalentar el horno a 180 grados Celsius.

Asegúrese de que la carne esté bien desengrasada. A continuación, salpimentar y freír de forma rápida en una sartén grande con un poco de aceite para sellar la superficie.

Al freír el filete en la sartén, es esencial darle la vuelta poco a poco a fin de que se fría ligeramente por todos y cada uno de los lados.

Ahora, ponga el filete en una bandeja grande o en una fuente de horno. Allí lo bañaremos en vino y caldo. Si no se usa este último ingrediente, es recomendable pincelar el filete con un poco de aceite para que no se seque a lo largo de la cocción.

Ahora, espolvorear con orégano y romero picado.

Poner el espinazo en el horno durante veinte minutos. El tiempo puede ser más corto o bien más largo, dependiendo de la potencia del horno.

Una vez transcurrido el tiempo de asado, sacar el espinazo del horno. Puedes dejar que se enfríe un poco antes de cortarlo con un cuchillo eléctrico (para evitar que te quemes).

Consejos para cocinar el solomillo al horno

En esta receta se sugiere utilizar espinazo de cerdo. No obstante, asimismo se puede utilizar lomo de ternera.

Si su lomo no pesa la cantidad indicada en la lista de ingredientes, puede modificar el tiempo de cocción. En esta receta hemos sugerido veinte minutos para un kilogramo de carne.

Puede mantener este tiempo de cocción para filetes de entre setecientos gramos y un kilo, mas si ya está cerca del kilo por doscientos gramos, aumentelo a media hora. Para piezas de un kilogramo y medio, el tiempo de cocción puede ser de hasta 45 minutos.

¿Con que acompañar el solomillo de cerdo al horno?

Las patatas son el acompañamiento clásico de un buen filete, e inclusive pueden cocinarse al mismo tiempo.

En esta receta, le sugerimos que no hierva las patatas, sino deje que la carne absorba todo el calor, el jugo y el sabor de las condimentas. Pero despreocúpate, tenemos muchas ideas para complementar este delicioso plato:

Nuestras patatas asadas, fáciles de preparar, con ideas creativas, como sazonarlas con especias indias.

Patatas asadas caseras, un cambio del plato frecuente de patatas asadas, mas con un toque de cebolla, perejil y ajo.

O bien estas patatas a lo pobre, preparadas según las recetas de nuestras abuelas, las buenas recetas de siempre y en todo momento.

Si quieres empapar tu espinazo en una salsa después de cortarlo, asimismo tenemos algunas ideas aquí. Naturalmente, es importante decir que sólo es necesaria si se quiere llenar el plato, por el hecho de que esta receta de solomillo al horno no necesita salsa y se puede comer sola.

Pero también puedes ser creativo con una salsa de champiñones, una salsa de roquefort o bien incluso esta salsa mantecosa de pimientos.