

EMBUTIDO DE SOLOMILLO DE CERDO

INGREDIENTES:

OPCION A:

- 1 pieza de solomillo de cerdo.
- Sal.
- Pimentón.
- Ajo (opcional).

OPCION B:

- 1 pieza de solomillo de cerdo.
- Sal.
- Hierbas provenzales o finas hierbas.

MODO DE HACERLO:

- Preparar una cacerola con agua hirviendo.
- Tiempo de cocción 30-40 minutos.
- A: Pasar el ajo por el solomillo, echar la sal y el pimentón.
- B: Añadir la sal y las hierbas provenzales o aromáticas.
- Envolverlo en film transparente muy apretadito haciendo un rulo y que quede homogéneo (en lo posible). Después, envolver con papel de aluminio también muy apretado.
- Colocar en el agua hirviendo y dar la vuelta a los 15 minutos.
- Sacar y dejar enfriar con el envoltorio.
- Cortar muy fino una vez frío.