



Inés | @hoycomemossano | hoycomemossano.com

Solomillo Joselito con salsa de champiñones y patatas gajo al horno

PARA 4-6 PERSONAS

SOLOMILLO	2X
JOSELITO	300 G
CEBOLLA GRANDE	1 UD
DIENTES AJO	3 UD
CHAMPIÑONES	500 G
VASO VINO OPORTO	1/2
SAL	-
ROMERO	-
TOMILLO	-

PARA LA GUARNICIÓN

PATATAS MEDIANAS	4 UD
DIENTES DE AJO	8 UD
SAL	-
PIMIENTA	-
ROMERO	-
TOMILLO	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-

1. Sella el Solomillo Joselito en una cazuela con un poco de aceite. Retira y reserva.
2. En la misma cazuela pocha la cebolla y los dientes de ajo muy picados. Cuando estén bien pochados añade los champiñones cortados en cuatro. Un chorrito de vino Oporto y deja que se evapore.
3. Vuelve a meter el Solomillo Joselito a la cazuela, añade un chorrito de agua un poco de sal, Y unas ramitas de romero y tomillo. Tapa y deja que se haga a fuego medio 10 minutos por un lado y cinco minutos por el otro dale la vuelta a los solomillos. ¡Listos!

Para las patatas:

1. Corta las patatas en forma de gajo, ponlas en una fuente con sal pimienta, los ajos machacados y una buena cantidad de romero y tomillo.
2. Mete al horno previamente calentado a 200°C durante 30-40 minutos. Hasta que las patatas estén hechas.