



Martha | @deliciousmartha | deliciousmartha.com

17

Solomillo Joselito relleno de pistachos y ciruelas

1. Empezamos pelando la patata, el boniato y la cebolla y cortándolo todo muy fino, en juliana.
2. Ponemos estos ingredientes en el fondo de una fuente apta para horno y salpimentamos al gusto.
3. Regamos con un poquito de aceite de oliva y reservamos.
4. A continuación, picamos los pistachos con las ciruelas y reservamos.
5. Ahora abrimos el Solomillo Joselito por la mitad y rellenamos con la pasta de ciruelas y pistachos.
6. Cerramos y atamos con la ayuda de una cuerda para que quede completamente cerrado y no se salga el relleno.
7. Colocamos la pieza de carne sobre las patatas y cebolla.
8. Salpimentamos y ponemos unas hojas de tomillo fresco.
9. Tapamos con papel de aluminio y horneamos 50 minutos a 180°C.
10. Retiramos el papel y dejamos que se dore unos 10 minutos más.
11. Sacamos, retiramos la cuerda y servimos al momento.

SOLOMILLO JOSELITO	1 UD
CIRUELAS PASAS SIN HUESO	130 G
PISTACHOS PELADOS	50 G
BONIATO PEQUEÑO	180 G
PATATA MEDIANA	220 G
1/2 CEBOLLA	150 G
SAL	-
PIMIENTA	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
TOMILLO FRESCO	-