



SOLOMILLO JOSELITO	1 UD
PATATAS	500 G
COLES DE BRUSELAS	500 G
SAL Y PIMIENTA	-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	30 G

#### PARA LA VINAGRETA JAPONESA

DIENTES DE AJO PICADOS	2 UD
JENGIBRE PELADO Y PICADO	40 G
SOJA	30 G
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	50 G
ZUMO DE LIMÓN	30 G

Tere | @lasmariacocinillas | lasmariacocinillas.com

## Solomillo Joselito con patatas y vinagreta de jengibre y soja

### ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°C. Calor arriba y abajo.
- 2 Sellar en una sartén con aceite el Solomillo Joselito y las coles de Bruselas. Previamente salpimentar el Solomillo por ambos lados. Vamos dándole la vuelta, marcándolo y removiendo las coles para que no se quemem.
- 3 En un cazo ponemos aceite de oliva, y cuando esté caliente añadir el ajo y el jengibre previamente picado. Muy picado. Cuando estén dorados, apartar del fuego y añadir el zumo de limón y la salsa de soja. Remover y reservar. Ya tendremos lista la salsa de nuestro Solomillo Joselito.
- 4 Una vez sellado el Solomillo, meter en el horno durante cuatro minutos para que termine de cocinarse. Debemos conseguir así el punto óptimo de la carne, quedando sellada y dorada por fuera, y carnosa, jugosa y rosita por dentro. Serviremos el Solomillo Joselito con las coles de Bruselas, la vinagreta japonesa y unas patatas al horno.
- 5 Para hacer las patatas solamente tendremos que cortarlas en cubos, ponerles sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra, y dorarlas en el horno hasta que queden cocinadas. A 180°C, calor arriba y abajo. Así podemos hacer cualquier tipo de verdura.