Solomillo de cerdo hojaldrado

Fuente: VipRecetas (www.viprecetas.com)

Ingredientes:

1 Solomillo de cerdo de 1/2 kilos
1 lamina de masa de hojaldre
2 Lonchas de queso tierno
4 lonchas de bacon
200 ml de nata(1 brik pequeño)
150 gramos queso roquefort
200 ml de cerveza(1 vaso)
250 gramos de cebolla(1 cebolla mediana)
Papel de horno antiadherente
Aceite
Sal

Preparación:

Comenzamos poniendo a calentar el horno a máxima temperatura. Más tarde vamos a necesitar una bandeja de horno, por lo tanto la vamos a retirar ahora que no quema.

Pela, limpia con agua (después seca bien) y corta fino la cebolla. Calienta un chorro de aceite en una sartén a temperatura alta. Cuando el aceite haya calentado, reduce el fuego a medio-bajo y añade la cebolla con una pizca de sal.

Deja freír hasta que la cebolla quede blanda (aproximadamente 15 minutos). Remueve de vez en cuando (para que no se pegue y se dore homogéneamente).

Mientras tanto cogemos el solomillo y con un cuchillo quitamos los cachos de grasa (en caso de que los tenga). Ahora coloca el solomillo en una fuente de horno (la bandeja la reservamos para después).