

Solomillo de cerdo caramelizado

 Raciones 8 personas  FÁCIL  Prep 10 min minutos  Cocción 20-25 min minutos

Ingredientes

2 (400) g solomillos de cerdo
1 cucharada(s) sopera(s) aceite de oliva
4 cucharadita(s) [Ducros Pimentón de la Vera](#)
1 cucharada(s) sopera(s) azúcar moreno
1 1/2 cucharadita(s) [Ducros Ajo](#)
1 cucharadita(s) [Ducros Comino molido](#)
1 cucharadita(s) [Ducros Orégano](#)
1 cucharadita(s) [Ducros Molinillo de Sal del Mediterráneo](#)
1/2 cucharadita(s) [Ducros Pimienta negra molida](#)
1/4 cucharadita(s) [Ducros Canela molida](#)

Preparación

PASO 1

Precalienta el horno a 170°. Unta los filetes de cerdo con aceite.

PASO 2

Mezcle los ingredientes restantes en un tazón pequeño. Añada la mezcla de especias en el solomillo de cerdo. Colóquelo en un molde para hornear poco profundo rociado con aceite.

PASO 3

Hornee de 20 a 25 minutos o hasta el punto de cocción que desee. Deje reposar 5 minutos antes de rebanar. Y sírvelo en platos con la guarnición que más le guste.

