

# Solomillo al estilo de Mesina

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 17 '
- 4



Comentario nutricional

El solomillo de ternera es una pieza con un bajo contenido en grasas (4,5%). Puede sustituir el bacon por jamón de York y el pan frito por pan tostado.

## Modo express

1. Limpie el solomillo y salpimiéntelo. Átelo con un cordel para que no se deshaga.
2. A continuación pique el jamón en taquitos; pele y pique la cebolla, el apio y la zanahoria. Lave y corte de la misma manera los tomates y el pimiento, quitando los filamentos blancos. También lave y pique el perejil, la albahaca y la salvia.
3. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 10 minutos y, sin añadir aceite a la cubeta, dore el solomillo por los dos lados. Agregue el jamón, las verduras,

- las hierbas, el vino y el aceite; salpimiento y deje acabar el programa.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno 180º durante 7 minutos.