

Filete de Cerdo Envuelto en Tocino

2 solomillos medianos (aprox. 1 kilo)
2 paquetes de tocino (150 grs. cada uno)
1 cdita. de tomillo
1 cda. de mostaza en grano
2 cdas. de mostaza dijon
sal y pimienta
1 cda. de aceite de oliva
2 cdas. de miel

Precalentar el horno a 200 grados.

En un bol o una bolsa poner los solomillos con las dos mostazas, tomillo, sal y pimienta, dejar marinar por 2 horas en el refrigerador, se puede dejar toda la noche.

Calentar un sartén poner la cda. de aceite de oliva y cellar los solomillos por todos los lados.

Cuando estén listos envolverlos en tocino, de a una tajada dejando las junturas hacia abajo, transferir al pyrex y pincelear con la miel.

Llevar a horno precalentado por 25-30 min, poner foil para que no se queme, sacar el papel unos 8 minutos antes para dorar el tocino.