



<https://www.mepillasquisando.com>



## SOLOMILLO DE CERDO IBERICO A LA BRASA



Partimos de un buen solomillo de cerdo ibérico. Lo primero que haremos será atemperarlo, lo sacamos del frigorífico unas horas antes de hacerlo y lo dejamos a temperatura ambiente. Poco antes de prepararlo, lo ponemos cerca del fuego al objeto de que coja temperatura y no lo pongamos frío directamente a la brasa. Le damos un corte longitudinal para abrirlo en abanico. Ponemos en la brasa, cocinándolo por un lado unos 3 minutos, dependiendo de la fuerza de la brasa. Procuraremos que no se baje el fuego de las brasas, ya que entonces se cocería y la intención es conseguir que quede tostado. Damos la vuelta y cocinamos otros 3 minutos. Rociamos con sal en escamas que retiraremos a la hora de servir. A la hora de servir, lo haremos preferiblemente sobre un plato o fuente caliente. Podemos acompañar con un alioli y unas patatas fritas a lo pobre, de palillo o a gajos. Sazonamos con sal gruesa o en escamas.

<https://www.mepillasquisando.com>