

### Solomillo a la sal

Tiempo de cocción: 35-45 minutos

Tiempo total de preparación: 50 minutos



#### **INGREDIENTES:**

- 600 g de Solomillo de Buey o de Ternera en una pieza
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- Agua

#### **ELABORACIÓN:**

- Cubrir la base de una fuente refractaria con una capa gruesa de **Sal Costa Alta Cocina**, colocar el solomillo y cubrirlo con el resto de la sal. Humedecer la superficie con unas gotas de agua, presionándola con las manos.
- Precalentar el horno a 220°C y hornear durante 35-45 minutos.
- Retirar el solomillo de la sal y servirlo cortado en filetes, acompañada de la guarnición deseada.