

Χοιρινό φιλέτο γεμιστό με τυρία και μπέικον

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό φιλέτο χοιρινού κρέατος
15 έως 20 φέτες τυριού σε φέτες
15 έως 20 φέτες μπέικον
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο για γεύση
4 ψιλοκομμένα σκελίδες σκόρδου
1 κουτάλι (σούπα) μάζας πιπεριού
1 φλιτζάνι λευκό κρασί
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι για γεύση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέστε το σκόρδο, το πιπέρι, το ελαιόλαδο και τα μπαχαρικά και ανακατέψτε καλά.

Τυλίξτε το φιλέτο με αυτό το μείγμα και αφήστε το να ξεκουραστεί για 6 ώρες στο ψυγείο.

Στη συνέχεια προσθέστε το κρασί και λίγο νερό και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 ° C

Όταν είναι σχεδόν ψητό, κόψτε το φιλέτο σε φέτες (αλλά μην το κόψετε εντελώς)

Τοποθετήστε 1 φέτα τυρί και 1 μπέικον σε κάθε χώρο κοπής.

Τέλος, ψήστε ξανά το μπέικον και λιώστε το τυρί.

Αποσύρετε και σερβίρετε αμέσως σε επισκέπτες και οικογένεια.

ΠΗΓΗ: www.xrysessyntages.gr