

Receta de Pavo con Patatas en Freidora de aire

27 Oct 2022



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta hecha en la freidora de aire, se trata de **Solomillo de Pavo con Patatas Fritas**, queda muy rico y además es rápido de hacer, resulta un plato muy sano, ya que está hecho sin apenas aceite, espero que lo preparéis en casa si tenéis este práctico aparato que es la freidora por aire.

Ingredientes

- Solomillo de pavo (uno o dos)
- Patatas (dos o tres)
- Aceite de oliva (un chorrito)
- Sal (al gusto)
- Perejil picado
- Ajo picado

Modo de Preparación

1. Poner la freidora a precalentar a 180° unos minutos
2. Hacer tacos los solomillos de pavo como de un dedo de gruesos y poner en un bol
3. Pelar las patatas y cortarlas en tiras largas
4. Añadir las al solomillo y rociarlas con un chorrito de aceite, mezclar bien todo y espolvorear un poco de perejil y ajo picado y sal al gusto
5. Volcar en el cestillo de la freidora y cerrar
6. Remover de vez en cuando y dejar unos veinte minutos aproximadamente
7. Servir a continuación para que no se reseque la carne y estén calientes las patatas y.....buen provecho!!!