

Receta de Solomillo de Pavo Macerado al Pimentón

14 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que preparé en casa el otro día y quedó riquísima, como el pavo es un poco simple pues decidí macerarlo con unas hierbas y un poco de pimentón y el resultado fue un plato exquisito que nos encantó a tod@s.

Ingredientes

- Solomillos de pavo (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Pimentón
- Tomillo
- Romero
- Sal

Modo de Preparación

1. Trocear los solomillos de pavo y ponerlos un poco de sal y pimienta negra
2. En un bol, poner un poco de aceite
3. Añadir una cucharadita de tomillo, otra de romero y otra de pimentón
4. Meter los solomillos troceados y salpimentados y remover bien para que se impregnen de las hierbas y el pimentón
5. Dejar macerando en el frigorífico durante media o una hora
6. Poner una sartén al fuego y hacer los solomillo a la plancha
7. Servir acompañados de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!