

Receta de Solomillo con Salsa de Ajo

27 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo una rica receta de **Solomillo con Salsa de Ajo** que preparé para mi familia el otro día y quedó muy rico, os recomiendo que lo hagáis en casa para vuestra familia y seguro que les encantará.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o dos según comensales)
- Sal
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Hacer lonchas los solomillos un poco gorditas, ponerles un poco de sal y colocarlas en una fuente
2. En el vaso de la batidora poner un buen chorro de aceite de oliva, añadir los dientes de ajo pelados y un poco de pimienta negra
3. Batir bien hasta que el ajo quede bien triturado y mezclado con el aceite
4. Rociar con este preparado todos los trozos de solomillo y dejar macerar una hora aproximadamente
5. Poner una sartén al fuego y cuando esté caliente volcar el solomillo junto con el macerado de aceite y ajo
6. Remover hasta que la carne esté hecha y servir a continuación acompañado de ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!