

Receta de Solomillo con Pimientos del Piquillo

06 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, como sé que a much@s de nuestr@s seguidores les gustan los platos que llevan carne, para hoy os dejo esta receta de **Solomillo con Pimientos del Piquillo**, es una receta muy fácil de preparar y queda un plato riquísimo para cualquier ocasión, seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o dos)
- Pimientos del piquillo (una lata)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Modo de Preparación

1. Partir los solomillos en lonchas un poco gorditas, ponerle un poco de sal y pimienta y reservar
2. Poner una sartén con un poco de aceite de oliva a calentar y refreír los ajos partidos en láminas
3. Escurrir el líquido de los pimientos y añadir éstos a la sartén, remover con cuidado
4. Sellar el solomillo por los dos lados en un poco de aceite y añadirlo a la sartén con los pimientos, remover con cuidado
5. Servir caliente colocando una base de pimientos y encima los trozos de solomillo y....buen provecho!!!