

Receta de Solomillo de Pavo con Ensalada Mixta

16 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y muy sana de **Solomillo de Pavo**, para tod@s l@s que os gusta comer sano y con pocas calorías os recomiendo preparar esta receta que queda exquisita y hará las delicias de vuestros comensales, espero que os guste.

Ingredientes

- Solomillos de Pavo (dos o tres según comensales)
- Tomillo
- Romero
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimentón rojo
- Lechuga
- Tomate
- Atún en aceite
- Huevos cocidos
- Zanahoria rallada
- Mayonesa casera (opcional)

Modo de Preparación

1. Partir los solomillos en rodajas como de un dedo de espesor
2. En un bol poner un chorro de aceite de oliva, un poco de tomillo y romero y una cucharadita de pimentón, mezclar bien todo y añadir los trozos de solomillo sazonados
3. Remover bien y dejar macerando un rato
4. Preparar una ensalada con los ingredientes mencionados y colocarla en una fuente o plato, aliñar según vuestro gusto con aceite, vinagre y sal o con unas cucharaditas de mayonesa casera
5. En una sartén o plancha al fuego, hacer el solomillo por los dos lados sin pasarlo demasiado
6. Colocar encima de la ensalada ybuen provecho!!!