

Receta de Brochetas de Solomillo de Buey

05 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta para l@s amantes de la carne, en casa nos encanta comer así el **Solomillo de Buey**, os recomiendo que lo preparéis vosotr@s para vuestra familia y seguro que quedan encantad@s.

Ingredientes

- Solomillo de Buey (uno o dos según comensales)
- Pimientos verde pequeños (dos para cada brocheta)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Patatas (dos o tres medianas)
- Palos para brochetas

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y partirlas en tiritas finas, meterlas en agua un rato para que se les vaya el almidón
2. Sacarlas del agua y secarlas con un paño de cocina
3. Freírlas en abundante aceite de oliva y cuando estén doraditas, poner en una fuente
4. Limpiar el solomillo de grasa y hacerlo trozos gorditos, lavar los pimientos y dejarlos enteros
5. Montar las brochetas alternando un trozo de solomillo con pimiento, otro de solomillo, otro pimiento y terminar con solomillo, ponerlas un poco de sal y pimienta
6. En una sartén o plancha con un chorrito de aceite de oliva, hacer las brochetas hasta que queden a vuestro gusto por ambos lados
7. Colocar encima de las patatas fritas, servir y...buen provecho!!!