

Receta de Solomillo de Pavo a las Hierbas

17 Oct 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos esta semana con una receta de **Solomillo de Pavo a las Hierbas**, una forma riquísima de comer el pavo y aprovechando que es una carne con muy pocas calorías, pues en casa les gusta bastante cuando se la preparo de esta forma, espero que os guste.

Ingredientes

- Solomillo de pavo (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal
- Tomillo (una charadita)
- Romero (una cucharadita)
- Pimentón (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Trocear los solomillos
2. Poner en un bol un poco de aceite de oliva, el pimentón, el tomillo y el romero
3. Remover para mezclar
4. Poner un poco de sal a los solomillos troceados y añadirlos al bol, remover para que se impregnen bien de la mezcla de hierbas y dejar macerando una media hora
5. Pasado el tiempo preparar una sartén al fuego y echar los solomillos, dejar hasta que queden doraditos
6. Servir calientes y...buen provecho!!!