

Receta de Solomillo de Pavo a la Naranja

14 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Solomillo de Pavo a la Naranja**, os recomiendo que la preparéis porque quedan exquisitos, en casa la hemos comido varias veces y siempre hemos quedado encantad@s con ella, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Solomillos de pavo (tres o cuatro según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Cebolla (una mediana)
- Zumo de naranja (200ml)
- Romero (una cucharadita)
- Salsa de Soja (un chorrito)
- Azúcar moreno (una cucharada sopera)
- Ralladura de naranja (una)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en una cacerola o sartén honda
2. Salpimentar los solomillos y sellarlos en el aceite dándolos varias vueltas para que se doren bien por ambos lados
3. Cuando estén bien dorados, sacarlos y reservar
4. En el mismo aceite refreír la cebolla bien picadita, y cuando esté blandita, añadir los solomillos de pavo
5. En un bol poner el zumo con los demás ingredientes y remover
6. Volcar sobre los solomillos y dejar hervir a fuego fuerte un rato, después bajar el fuego y dar la vuelta varias veces para que se caramelicen bien, unos quince minutos
7. Servir cortado en rodajas y acompañados de la salsa y....buen provecho!!!