

Receta de Solomillo con Patatas Panaderas

19 Mayo 2020



Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta sencilla y rica receta de **Solomillo con Patatas Panaderas**, es muy fácil de preparar y seguro que gustará a toda la familia, en casa nos gusta mucho y la preparamos de vez en cuando, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (dos o tres, según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Patatas (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. En una fuente con un poco de aceite en crudo poner los solomillos en rodajas, añadir un poco de sal y pimienta y remover para que se mezcle bien, dejar un rato macerando
2. Lavar las patatas, pelarlas y cortarlas en rodajas no muy gruesas
3. Freírlas en una sartén con aceite caliente hasta que estén doraditas, sacarlas y colocarlas en una fuente
4. Sacar las rodajas de solomillo del aceite y hacerlas a la plancha, colocarlas encima de las patatas
5. En el aceite de macerar el solomillo, refreír los ajos partidos en trocitos y después rociar el solomillo y las patatas con el sofrito
6. Servir caliente y si queréis una ensalada a vuestro gusto y....buen provecho!!!