

Receta de Solomillo de Pavo al Horno

21 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Solomillo de Pavo al Horno**, es muy fácil de preparar y resulta un plato estupendo y acompañado de unas verduras o patatas al vapor, será ideal para toda la familia.

Ingredientes

- Solomillos de pavo (dos o más según comensales)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Zumo de limón (medio o uno)
- Vino blanco (medio o un vaso)
- Hierbas provenzales
- Pimienta
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Hacer unos cortes en los solomillos
2. Ponerles un poco de sal y pimienta y colocarlos en una bandeja apta para horno
3. Espolvorear con las hierbas provenzales
4. Machacar en el mortero los ajos y el perejil y meter entre los cortes de los solomillos, el resto echarlo por encima
5. Bañar todo con el zumo de limón, el vino y un chorro de aceite
6. Precalentar el horno a 230º
7. Introducir la fuente en el horno y mantener durante unos treinta o cuarenta minutos
8. Si veis que se reseca un poco, regar con un poco más de vino
9. Servir acompañados de alguna verdura al vapor o patatas hervidas y....buen provecho!!!