

Receta de Solomillo De Cerdo Macerado A La Pimienta

22 Abr 2014



Buenos días, hoy domingo vamos a preparar un riquísimo solomillo de cerdo que es muy fácil de hacer y además está delicioso.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (dos o tres según comensales)
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Patatas
- Sal

Modo de Preparación

1. En una fuente honda poner bastante aceite de oliva y pimienta negra molida
2. Hacer filetes los solomillos e irlos salando
3. Ponerlos en el aceite y removerlos para que queden impregnados del aceite y la pimienta
4. Dejarlos macerar unas horas
5. Poner una sartén a calentar sin aceite y hacer los filetes a la plancha
6. Freír patatas y servir acompañando al solomillo