

Receta de Solomillo De Ternera Con Mostaza Y Miel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que podéis preparar estas próximas fiestas que celebramos en nuestra Comunidad.

Ingredientes

- Solomillo de ternera (dos o más trozos, según comensales)
- Nata para cocinar (100ml.)
- Miel (una cucharada)
- Mostaza (una cucharada)
- Vinagre de sidra (unas gotas)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En un bol, mezclar la nata, la miel y la mostaza, añadir unas gotas de vinagre de sidra y un poco de sal
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, pasar los trozos de solomillo por los dos lados dejándola más o menos hecha, según gustos
3. Poner un poquito de sal y pimienta y después verter la salsa preparada por encima, dejando que se hagan durante unos minutos
4. Servir bien caliente y acompañado de unas patatas fritas o una ensalada y.....buen provecho!!!