

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo a la pimienta

30min · 2 raciones · 578 kcal

Ingredientes

- 2 solomillos de ternera
- Un puñado de pimienta en grano
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 puerro
- 200 ml de nata líquida
- 1/2 vaso de caldo de carne (opcional)
- Sal al gusto
- Aove

POR RACIÓN

Proteínas	43 g
Grasas	41 g
Hidratos	9,7 g
Fibra	0,7 g

Elaboración

1. Marcar los solomillos en una sartén con la mantequilla a fuego alto durante un par de minutos, hasta que empiecen a dorarse
2. Retirar la carne y reservar
3. En esa misma sartén, añadir un poco de aceite y el puerro troceado
4. Dejar que se haga a fuego medio unos cinco minutos y añadir la pimienta en grano
5. Añadir la nata líquida y el medio vaso de caldo de carne
6. Pasados unos cinco minutos, añadir los solomillos de ternera
7. Añadir sal, regar con la salsa y tapar
8. Dejar que se haga a fuego lento durante treinta minutos, dándole la vuelta a mitad de cocción

RECOMENDACIONES

Si quieres que la salsa reduzca más, saca la carne y déjala unos minutos más a fuego alto.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta