

Será por recetas



Solomillo de potro al fuego

Carnes, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

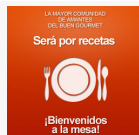
- 1 ó 2 solomillos de potro
- 1kg. y medio de sal
- Aceite
- Mostazo

Elaboración

Limpiar todos los restos de grasa que le queden al solomillo, para después cortarlo en filetes de un dedo de grueso. Colocar en una fuente plana y sazonar con sal, luego dejarlos reposar al menos 1 hora.

A la hora de cocinarlos, ponerlos en una parrilla de varillas, para que el fuego dé directamente en la carne. Untar ambas caras del filete en aceite, y asarlos durante unos minutos por cada lado.

Una vez asados al gusto de cada uno, retirar y servirlo acompañado de mostaza.



Autor receta de Solomillo de potro al fuego

Jose Luis

 Valoración 0/5

 8 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/10/2012