

# Será por recetas



## Solomillos al cava

Carnes, Recetas para navidad

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 07/11/2012

### Ingredientes

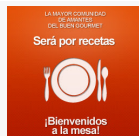
- 2 solomillos
- 3 ajos
- 250 g de champiñones en láminas
- 1 vaso de cava
- 1 vaso de nata
- Aceite
- Sal
- Pimienta

### Elaboración

Primero salpimentar los solomillos, pelar los ajos y dorarlos, añadir los champiñones, sazonar y saltear.

Verter el cava cuando estén casi hechos y guisar durante 10 minutos con la tapa puesta.

Verter el vaso de nata y dejarlo durante 10 minutos más con la cazuela tapada otra vez. Servir el solomillo en forma de filetes y con la salsa echada por encima.



Autor receta de Solomillos al cava

coke

 9 Recetas publicadas

 Valoración 0/5

 Miembro desde 29/10/2012