

Receta de Solomillo de Pavo al Ajillo con Limón

06 Feb 2020



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Solomillo de Pavo al Ajillo con Limón**, en casa nos gusta bastante el pavo y hoy he pensado hacerlo de esta forma y nos ha gustado mucho, así que lo prepararemos seguro más veces, espero que os guste a tod@s esta rica receta.

Ingredientes

- Solomillos de pavo (dos o más según comensales)
- Sal
- Ajo molido
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Zumo de limón (uno pequeño)

Modo de Preparación

1. Partir los solomillos en rodajas de un dedo de ancho aproximadamente y ponerlos en una fuente
2. Rociarlos con sal al gusto
3. Espolvorear el ajo y el perejil picado y remover para que se mezcle bien con la carne
4. Dejar macerando un buen rato
5. En una sartén al fuego, poner un poquito de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar la carne y remover para que se dore por todos los lados
6. Cuando esté dorado, añadir el zumo de medio limón y dejar un ratito más al fuego
7. Servir caliente y si queréis acompañarlo de alguna ensalada y....buen provecho!!!