

Carne a la pizzaiola

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Ajos tiernos:

Perejil:

Salsa de tomate: 1 Vaso

Tomatitos cherry: 100 g

Lomo de ternera finas: 3 Rodajas

Sal:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos ajos, reservando un diente entero
- Luego, cortamos los tomatitos por la mitad
- Reservamos.
- Llevamos una sartén grande al fuego con un chorrito de aceite de oliva y doramos los ajos cortados
- Añadimos los tomatitos y seguimos cocinando.
- A continuación, aderezamos los filetes colocando un poco de *perejil* picado con un trocito de *ajo* tierno en el centro de la carne
- Formamos un rollo con el filete y la fijamos con un *palillo*
- Reservamos.
- Añadimos la salsa de *tomate* a la sartén y luego la carne
- Dejamos cocinar a fuego fuerte durante unos 8 minutos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carne-a-la-pizzaiola>