elGourmet

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