

Solomillo de cerdo

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Solomillo de cerdo: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salvia: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpiamos de grasa y de telilla los 3 solomillos de **cerdo** reservado.
- Luego, con un cuchillo afilado, abrimos los solomillos al medio a lo largo, sazonamos con sal, pimienta, aceite de oliva, *jugo de limón*, hojas de salvia y reservamos
- Llevamos a la parrilla a fuego medianamente fuerte hasta *dorar* de un lado.
- Damos vuelta y terminamos la cocción
- Este corte de *cerdo* se debe preparar a punto.
- Una vez dorados los dos lados, retiramos del fuego y servimos con rodajas y *jugo de limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo>