elGourmet

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