

Solomillo de Pavo con Queso de Cabra y Ensalada Verde



Ingredientes

Canonigos: 1 Puñado

Granada: 1 unidad

Mostaza de Dijon: 1 Cucharada

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Espinacas baby: 1 Puñado

Miel de espliego: 1 cucharadita de té

Queso de Cabra: 1 Parte

Solomillo de pavo: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Abrir con cuidado el **solomillo** de **pavo** en forma de libro, sin llegar a cortarlo del todo.
- Salpimentar y rellenar con los medallones de queso de cabra.
- *Dorar* por ambos lados en una sartén a fuego vivo y tapar hasta que estén hechos y el queso fundido.
- Preparar la ensalada fresca con todas las hojas verdes y las semillas de granada.
- *Aliñar* con una vinagreta de *mostaza*, aceite virgen y una pizca de miel.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-pavo-con-queso-de-cabra-y-ensalada-verde>