

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

abrir el solomillo tipo libros poner el jamon y el pimiento cerrar con ayuda de un palillo y freir a fuego lento hasta que se dore.

## Ingredientes para 1 persona :

- 1 solomillo de pavo pequeño
- 2 lonchas jamon cocido
- 2 Pimientos del piquillo en conserva
- - Aceite - Sal

## Preparación:

### Paso 1

acompañar con cebolla caramelizada y pimientos o lo que mas os guste patatas fritas,verduritas al vapor etec