Solomillo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Caballero

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de chile chipotle en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 500 g de solomillo de ternera

Preparación:

Paso 1

Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Añade la cebolla cortada y cocina, tapado,

removiendo de vez en cuando, hasta que esté tierno, de 6 a 8 minutos. Mientras, en un bol mediano, mezcla el comino molido, el chile y la sal. Añade el solomillo cortado en tiras largas y finas, y mezcla. Incorpora a la sartén con la cebolla, sube a fuego medio-alto y saltea, removiendo de vez en cuando, hasta que la carne esté hecha, 3-4 minutos.