

PINCHO DE SOLOMILLO



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** maria luisa mur



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Es una receta fácil de hacer quien no tiene mucha gana y se ha echo un pincho para comer o cenar

Ingredientes para 1 persona :

- 100 gramos de solomillo de cerdo
 - 50 gramos de tocino fresco
 - 50 gramos de pimiento verde
 - -Aceite, sal, pimienta, perejil
 - 1 `patata
-

Preparación:

Paso 1

Es una receta fácil de hacer, como he dicho es esos días que no tienen mucha hambre y te hacer lo que encuentras en la nevera entonces cogemos el solomillo y hacemos unos trozos de unos 100 gramos y montamos un pincho con el solomillo y le ponemos unos trocitos de tocino fresco, y un trozo de pimiento verde , salamos y le ponemos pimienta así hasta lo que te apetezca, en una sartén con una cucharadas de aceite de oliva y sofreímos y vamos dando vueltas durante 5 minutos, como final añadimos un poco más de aceite,y freímos una patata y escurrimos y lo añadimos como acompañamiento, y espolvoreamos con picada de perejil y servimo