Receta de Solomillo de Pavo Rebozado

04 Abr 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de **Solomillo de Pavo Rebozado**, es muy fácil de preparar y os diré que en casa nos gusta mucho comerlo así porque queda muy jugoso y además es muy fácil y rápido de preparar, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Solomillo de pavo en filetes (uno o más según comensales)
- Huevos batidos
- Harina
- Ajo molido
- Perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Abrir los solomillos por la mitad para que queden más finos, ponerles un poco de sal y pimienta
2. Batir los huevos en un bol y poner perejil picado y ajo molido
3. Pasar los filetes por harina y meter en el huevo batido, dejar un rato para que cojan el sabor del ajo y el perejil
4. Poner una sartén al fuego con aceite de oliva y cuando esté caliente freír los filetes hasta que estén doraditos
5. Ponerlos sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite
6. Servir acompañados de una ensalada y...buen provecho!!!