Receta de Solomillos Al Ajillo Con Vino Blanco

22 Abr 2014

Buenos días, comenzamos una semana más, y hoy os dejo esta receta de solomillos al ajillo con vino blanco, es muy fácil de preparar y además está muy rica.

Ingredientes

- Dos solomillos de cerdo
- Aceite de oliva
- Ajo (seis o siete dientes)
- Perejil
- Sal
- Vino blanco (un vasito)

Modo de Preparación

1. Trocear los solomillos a vuestro gusto
2. En una sartén, calentar un poco de aceite de oliva y cuando esté bien caliente, echar los solomillos con un poco de sal
3. Cuando estén casi fritos, añadir el ajo y el perejil machacados y dejar que se refría bien
4. Espolvorear un poquito de tomillo y echar el vino blanco
5. Dejarlo cocer un ratito hasta que el vino evapore, removiendo de vez en cuando