

Receta de Solomillo de Pavo con Cebolla y Naranja

22 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que ha preparado en casa uno de mis hijos que le gusta mucho innovar en la cocina, le ha quedado riquísimo este **Solomillo de Pavo con Cebolla y Naranja**, os recomiendo que lo hagáis para vuestra familia.

Ingredientes

- Solomillo de pavo (uno o dos según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Cebolla (una)
- Zumo de una naranja

Modo de Preparación

1. Partir los solomillos en rodajitas y ponerle sal y un poco de pimienta, dejar un ratito macerando
2. En una sartén echar un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla cortada en juliana
3. Cuando esté un poco blandita, echar el solomillo y dejar que se refría bien
4. Echar el zumo de naranja y dejar un ratito cociendo
5. Servir caliente y...buen provecho!!!