

SOLOMILLO A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

Un buen solomillo de res o ternera
50 grs. de pimienta verde en granos
2 dientes ajo
nata
un poco de vino blanco
sal

PREPARACIÓN:

Cortar la cebolla en daditos pequeños, cortar el solomillo en rodajas, sellar el solomillo en sartén grande y reservar, en esa mismo sartén sin lavar colocar la cebolla a pochar con los ajos, una vez blandas poner el vino blanco (esperar que evapore alcohol) y la pimienta en granos, al ratito se coloca la carne, la crema de leche a fuego lento (la nata levanta y se daña el plato), esperar al gusto.