

Para celebrar
**SOLOMILLO FLAMEADO
A LA PIMIENTA**



PORCIONES
4



TIEMPO
40 min.



DIFICULTAD
Media



Ingredientes

- 1 paquete de solomillo de cerdo La Fazenda
- 1 pocillo de crema de leche
- 1 tomate grande picado en cubos
- 4 cucharas de aceite vegetal
- 1 pocillo de ron
- Un ramillete de albahaca fresca
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Condimente el solomillo con sal y pimienta molida, caliente un sartén y agregue aceite; cuando esté caliente dore los solomillos por todos los lados hasta obtener un color dorado y con cuidado agregue el ron y sacuda un poco para que prenda fuego el ron. Lleve los solomillos por 20 minutos a un horno precalentado a 180° C para obtener la cocción deseada.

Para finalizar, retire del sartén y del horno, agregue la albahaca, los tomates, la crema de leche y llévelo a fuego medio por 3 minutos. Sirva acompañado de puré de papa y ensalada de lechugas.

