

# SOLOMILLO DE TERNERA

## INGREDIENTES

- ❖ 1 solomillo de ternera
- ❖ Aceite
- ❖ Pimienta blanca
- ❖ Unas ramas de perejil
- ❖ Zumo de 1 limón
- ❖ Vino blanco
- ❖ Un par de dientes de ajo



## ELABORACIÓN

- En un recipiente se mezcla un poco de aceite con la pimienta blanca y el perejil picado.
- Rociar el solomillo con la mezcla anterior. Dejarlo macerar unas horas.
- Meterlo en el horno.
- A mitad de cocción añadir el zumo de un limón junto con los ajos picados y un poco de vino blanco. Dejarlo 5 min mas en el horno.

Recetario de Celsa García de Neira.