



# MONTADITO DE SOLOMILLO DE CERDO Y BRIE

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 200 g de solomillo de cerdo
- 80 g de pan
- 100 g de pimienta verde
- 40 g de queso brie
- 40 g de aceite de oliva
- 1 g de eneldo
- sal

## LA PREPARACIÓN

- Limpia el pimiento verde para freírlo con un poco de sal y un poco de aceite. Fríe hasta que esté blando.
- En la misma sartén o plancha cocina el solomillo sazonado a gusto.
- Monta los montaditos, corta el pan y pon un trozo de pimiento verde frito, encima el solomillo de cerdo y después el queso brie sazonado poco de eneldo. Gratina en el horno y sirve.



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Hidratos de carbono 10.8 g	Grasas 17.1 g
Kcal 260	Proteínas 15.3 g