



BROCHETAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON PIMIENTOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 3 dientes de ajo
- 200 ml de vino blanco
- 80 g de pimiento amarillo
- 80 g de pimiento rojo
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Corta el solomillo en trozos regulares, salpimienta y adoba con ajo y vino blanco; deja que se macere 1 hora. Corta los pimientos en tiras muy finas.
- Introduce los trozos de solomillo en los pinchos de madera y lléalalos al horno, a 200°C durante 30 minutos. Durante éste tiempo sigue rociando con la mezcla del adobo. Cuando la carne esté cocida, retírala y resérvala. En una sartén saltea las tiras finas de pimientos, previamente rociados con el aceite y sazona. Sirve en caliente junto con los trozos de solomillo.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 1.2 g	Grasas 21.7 g
Kcal 359	Proteínas 33.8 g