



# Recetas: **peppoWeb.com**

## Escalopines de Solomillo a la Plancha

Deliciosa receta sabrosa y de carne tierna para todos.

Buscar en peppoWeb



Descarga Esta Receta

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)



Preparamos los escalopines de solomillo limpios de nervios y cortados finitos. Ponemos unos ajos a calentar en una sartén con unas gotas de [aceite](#) y una vez que lo ajos están dorados ponemos los trozos de solomillo. Doramos por un lado y damos la vuelta.



Cuando está dorado por ambos lados, echamos un chorrito de vino oloroso y dejamos que ligue con la salsa. A la hora de emplatar y una vez que los escalopines están fuera de la sartén rebañamos el fondo de la sartén todavía caliente con unas gotas de vino oloroso (desglaseamos) y el líquido resultante lo incorporamos a la salsa. Servimos como guarnición o acompañamiento: [patatas fritas](#), [cebolla caramelizada al Pedro Ximénez](#) y [pimientos rojos fritos](#). Podéis ver en el video algunos momentos de la elaboración de esta receta.



Google™

Búsqueda Google

Diseño: [peppoWeb.com](#)

**peppoWeb.com**

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un [precio único cerrado](#): en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfate, Algarrobo, Moclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómpeeta, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: [www.peppoweb.com](http://www.peppoweb.com)