



<https://www.mepillasguisando.com>



SOLOMILLO AL AJOPOLLO CON PATATAS



INGREDIENTES:

- 3 Solomillos de cerdo.
- 1 Kg. de Patatas.
- 100 gr. de Almendras con piel.
- 4 Dientes de Ajo.
- 4 Rebanadas de Pan.
- Perejil.
- Queso rallado.
- Sal y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

En una plancha o sartén ponemos el solomillo cortado en medallones y lo marcamos por todos sus contornos para que no pierda jugos. Mientras freímos los ajos en láminas, las almendras y las rebanadas de pan. Todo esto lo ponemos en la batidora y trituramos, ayudados con un poco de caldo de carne o agua. A continuación freímos las patatas de palillo o a gajos, reservamos. Ponemos en una olla lo batido y agregamos lo batido, calentamos y añadimos los medallones de solomillo, dejamos que cueza unos 5 minutos y servimos con las patatas fritas y un poco de perejil picado y queso rallado por encima.

<https://www.mepillasguisando.com>