



<https://www.mepillasquisando.com>



MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SALSA DE SETAS



INGREDIENTES:

2 Solomillos de cerdo.
Salsa de Setas.
4 Patatas.
4 Pimientos rojos de asar.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Limpiamos de grasa y tendones los solomillos y hacemos los medallones, reservamos las puntas para otra receta. En una sartén con un poco de aceite los marcamos y reservamos. Pelamos las patatas, las cortamos al gusto y las freímos. Untamos con un poco de aceite los pimientos y los pasamos a una bandeja de horno y asamos. Una vez que les falte poco a los pimientos, añadimos los medallones y les damos un golpe de calor. Montamos el plato con las patatas, el pimiento asado y los medallones. Napamos los medallones con la salsa de setas (ver la receta de la salsa en [mepillasquisando.com](https://www.mepillasquisando.com))

<https://www.mepillasquisando.com>