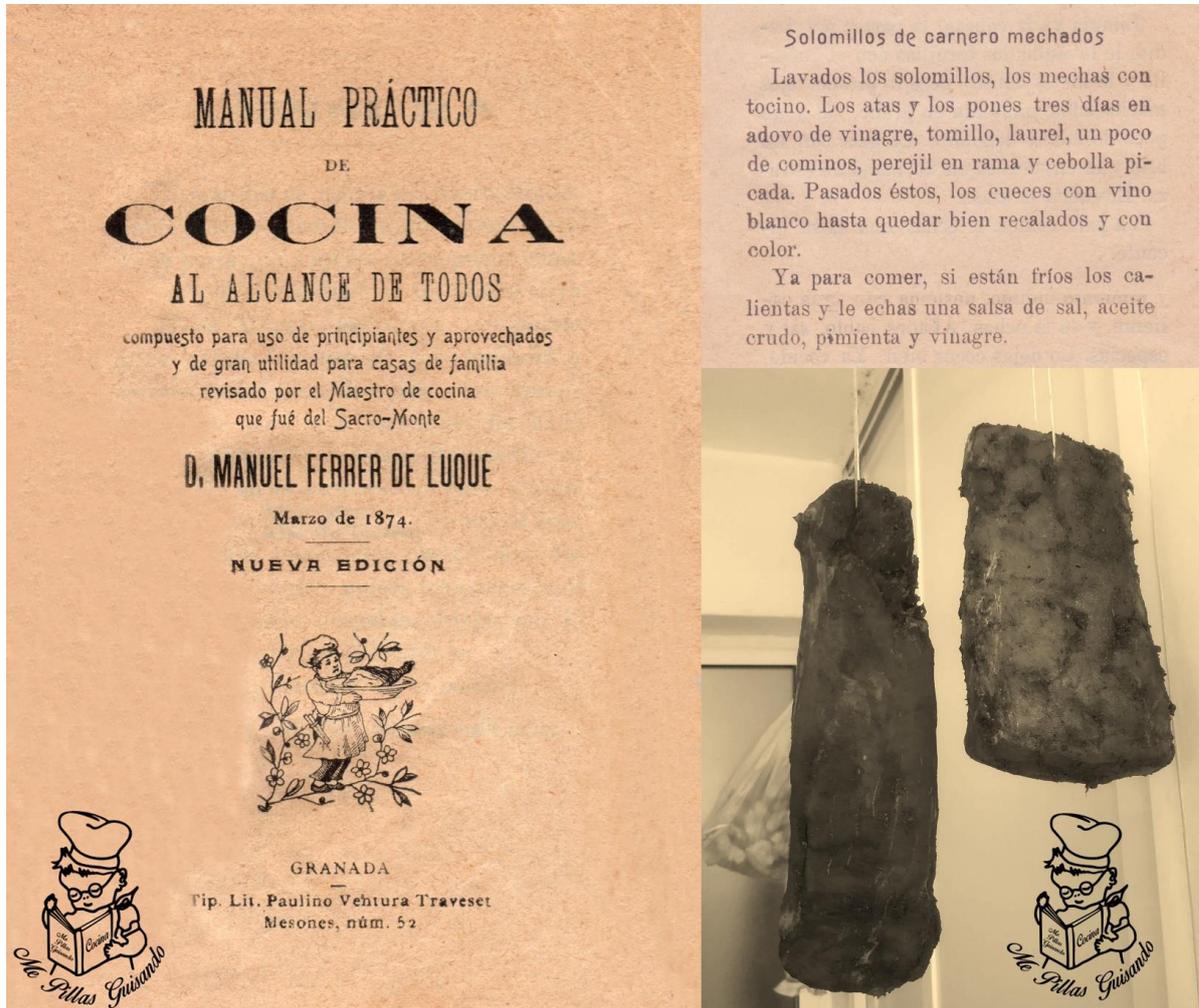




<https://www.mepillasquisando.com>



1136 - 69 - SOLOMILLOS DE CARNERO MECHADOS 1874



INGREDIENTES:

- 2 Solomillos de Carnero. (o de otro tipo)
- 1 Trozo de Tocino.
- 1 L. de Vinagre de vino.
- Tomillo, Laurel, Comino, Perejil.
- 2 L. de Vino blanco.
- 2 Cebollas picadas.
- Sal, Aceite de oliva y Pimienta.

TRANSCRIPCIÓN LITERAL:

Lavados los solomillos, los mechas con tocino. Los atas y los pones tres días en adobo de vinagre, tomillo, laurel, un poco de cominos, perejil en rama y cebolla picada. Pasados éstos, los cueces con vino blanco hasta quedar bien recalados y con color. Ya para comer, si están fríos los calientas y le echas una salsa de sal, aceite crudo, pimienta y vinagre.

<https://www.mepillasquisando.com>