



Laura | @laura.lopez.mon | lauralopezmon.es

Brochetas de Solomillo Joselito

SOLOMILLO	1 UD
JOSELITO	
PISTACHOS	80 G
NATURALES	
ACEITUNAS	50 G
SIN HUESO	
TROCEADAS	
ARÁNDANOS	25 G
ROJOS	
DESHIDRATADOS	
REMOJADOS Y	
ESCURRIDOS	
RAMA APIO	1 UD
RALLADURA	1 UD
LIMÓN	
SAL	-
PIMIENTA	-
1 CUCHARADITA	-
ZUMO LIMÓN	-
PEREJIL FRESCO	-
TORTILLAS DE	-
HARINA INTEGRAL	-

1. Corta el Solomillo Joselito y monta las brochetas, salpimenta y pasalas por una plancha o parrilla.
2. En una sartén con dos cucharadas aceite oliva virgen extra vierte el apio y los pistachos troceados, deja al fuego hasta que el apio esté blandito.
3. Retira del fuego y añade las aceitunas, los arándanos, el limón (ralladura y zumo) y el perejil, sal y pimienta. Remueve para que combinen. Sacamos del horno y dejamos reposar 8 minutos sobre una rejilla antes de comerlo.
4. Pon en un plato una tortilla, encima la brocheta, sobre ella la salsa guarnición. Retira el palo, enrolla y disfruta.