

Receta de Solomillo con Pimientos y Calabacín

31 Mar 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Solomillo con Pimientos y Calabacín, os recomiendo que la preparéis en casa porque queda un plato exquisito y muy rico para toda la familia.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno troceado)
- Pimientos verdes (dos)
- Pimientos rojos (dos medianos)
- Calabacín (uno mediano)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Salsa de soja

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite de oliva en una sartén un poco honda
2. Cuando esté caliente, echar a freír los pimientos verdes y rojos troceados a vuestro gusto
3. Lavar y partir el calabacín con cáscara en cuadraditos un poco grandes y echarlo a freír con los pimientos
4. Poner el solomillo troceado en una fuente y echar un poco de sal y pimienta, dejar macerando un rato
5. Cuando los pimientos y el calabacín estén casi fritos, echar el solomillo y remover para que se mezcle con los pimientos
6. Antes de apartarlo del fuego, podéis echar un chorro de salsa de soja
7. Servir caliente y.....buen provecho!!!