

Receta de Solomillo con Pisto

03 Sep 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta de **Solomillo con Pisto**, es muy fácil de preparar y estoy segura que os gustará, el solomillo es una carne muy tierna y con el sabor que le da el pisto casero, resulta un plato exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo troceados (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Calabacín (uno)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Tomate triturado (un bote)
- Pimienta molida
- Sal
- Vino blanco (un vasito)
- Azúcar (una cucharada para quitar la acidez del tomate)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla, los ajos, el calabacín y los pimientos, todo bien troceado
2. Salpimentar los solomillos troceados y añadirlos al sofrito y remover hasta que se refrían un poco
3. Añadir el vino y dejar unos minutos para que evapore el alcohol, echar el tomate triturado y el azúcar
4. Tapar la cacerola y dejar cocer a fuego medio un rato hasta que espese el tomate
5. Servir caliente y....buen provecho!!!