

Receta de Solomillo De Cerdo Con Pimientos Y Cebolla

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo esta sencilla receta de solomillo de cerdo, os puedo asegurar que resulta un plato riquísimo y además muy fácil de preparar, espero que os guste.

Ingredientes

- Solomillo de cerdo (uno o dos según comensales)
- Sal y Pimienta
- Cebolla (una o dos medianas)
- Pimientos verdes (tres o cuatro)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Partir el solomillo en lonchas gorditas
2. Ponerlo en una fuente y espolvorear sal y pimienta negra, dejar macerando un rato
3. En una sartén honda, poner aceite de oliva y echar la cebolla troceada, dejar que se vaya pochando
4. Lavar los pimientos y trocearlos a vuestro gusto, añadirlos a la sartén con la cebolla y dejar que se vayan haciendo
5. Cuando la cebolla y los pimientos estén a vuestro gusto, echar el solomillo, darle una vuelta hasta que esté hecho
6. Servir caliente y... buen provecho!!!