HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Filete de cerdo con salsa de pimienta

1 ración · 906 kcal

Ingredientes

- Filete de cerdo
- Nuez de mantequilla
- **1/2** cebolla
- Una cucharadita de granos de pimienta negra
- **250 ml** de nata líquida
- **1 cucharadita** de bovril
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**49 g**
Grasas	**71 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. Sazonar un buen filete de cerdo con sal y pimienta negra
2. Marcarlo por todos los lados en una sartén con una gotita de aceite bien caliente
3. Terminar en el horno a 180 grados durante 10 minutos
4. Mientras tanto, hacer la salsa
5. En la misma sartén, añadir la mantequilla y la cebolla picada, y pochar hasta que esté transparente
6. Añadir unos granitos de pimienta negra, mejor si están picados, y tostar un minutito en la sartén
7. Añadir la nata y una cucharadita de Bovril
8. Mezclar todo y dejarlo haciendo un chup chup durante unos minutos
9. Corregir el punto de sal
10. Bañar el filete con la salsa de pimienta

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto