HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Secreto de cerdo con salsa de pimientos

2 raciones · 896 kcal

Ingredientes

- Secreto de cerdo
- Pimientos del piquillo
- ½ cebolla
- 200 ml de nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	40 g
Grasas	76 g
Hidratos	13 g
Fibra	2 g

Elaboración

1. Salpimentar una buena pieza de carne, en este caso un buen secreto de cerdo, y marcarla en una sartén con un chorrito de aceite de oliva
2. Cuando esté cocinada, en la misma sartén sofreír la cebolla hasta que quede bien caramelizada
3. Hacer lo mismo con los pimientos del piquillo cortados en tiras
4. Añadir la crema de leche, ajustar al punto de sal y dejar cocinar unos 5 o 10 minutos
5. Cuando la salsa esté a punto, cortar la carne, que estará bien jugosa, y cubrirla con toda la salsa que se quiera

Hecho con CookNest

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