

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo a la pimienta verde

4 raciones · 358 kcal

Ingredientes

- 600 kg de solomillo de cerdo
- 1 bote grande de nata líquida
- 1 cebolla pequeña
- 300 gramos de champiñones laminados
- 1 bote de pimientas verdes
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	6,7 g
Grasas	32 g
Hidratos	14 g
Fibra	2,7 g

Elaboración

1. Trocear la cebolla finamente y añadirla a una olla junto con abundante aceite
2. Lavar y trocear los champiñones, añadirlos a la olla con la cebolla y pocharlos un buen rato a fuego medio-bajo hasta que empiecen a dorarse
3. Echar la nata líquida y dos o tres cucharaditas pequeñas de pimienta verde y remover bien a fuego medio-bajo
4. Mientras se hace la salsa, trocear el solomillo en filetitos y salpimentar
5. Sin dejar de remover la salsa, poner en una sartén un poquito de aceite y freír los filetes de solomillo hasta que se hagan por los dos lados. (El solomillo es mejor darle la vuelta una sola vez)
6. Cuando el solomillo esté listo, añadirlo a la olla de la salsa y mezclar todo bien

RECOMENDACIONES

Se puede servir con unas cuantas bolitas de pimienta verde por encima y añadir cualquier guarnición

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta