



LOMO DE CERDO CON PUERROS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES (para 2 raciones)

- 4 filetes de lomo de cerdo
- 3 puerros (la parte blanca)
- 2-3 pimientos italianos de diferentes colores
- Aceite, sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Corta los puerros y los pimientos en tiras finas
2. Ponlos en un recipiente apto para microondas con un buen chorro de aceite. Mezcla y cocina tapado 5 min a máxima potencia. Reserva
3. Salpimenta los filetes de lomo, y en una sartén con un poco de aceite, cocínalos a la plancha
4. En esa misma sartén, a fuego fuerte, saltea los puerros y los pimientos con un poco más de aceite y una cucharadita de sal. Sirve