

**Creador:** Ana T



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- Al gusto de Tomillo
- 500gr de Solomillo Cerdo
- 2 pequeñas o una grande (140gr aprox) de Cebolla
- 6gr de Aceite
- Al gusto de Guisantes
- Al gusto de Pimienta
- Al gusto de Sal
- 8gr de Maizena
- Media pasilla 275ml agua de Caldo de Carne

## Preparación:

### Paso 1

1º- Cortar en rodajas de 2cm el solomillo.

### Paso 2

2º- Calentar bastante el aceite.

### Paso 3

3º- Echar el solomillo vuelta y vuelta para sellarlo.

### Paso 4

4º- Quitarlo y reservar.

### Paso 5

5º- En la misma sartén pochar la cebolla y echar sal para que sude.

### **Paso 6**

6º- *Cuando esté dorada echar el caldo y poner el fuego fuerte.*

### **Paso 7**

7º- *Añadir especias.*

### **Paso 8**

8º- *Echar maicena y remover.*

### **Paso 9**

9º- *Tras 3-4 min a fuego fuerte echar el solomillo, bajar el fuego, tapar y dejar unos 20-30 minutos.*

### **Paso 10**

10º- *Añadir los guisantes al final.*