

# FILETES DE LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON NATA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** SORAYA



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- Filetes de cerdo,
- 1 bandeja de champiñones fileteados (350g)
- 1 tetra brik de nata (200ml)
- 1 cucharadita de tomate triturado
- Pimienta recién molida
- Aceite de oliva
- Cayena
- Sal
- Perejil picado

## Preparación:

### Paso 1

Pasa por la plancha los filetes con unas goticas de aceite, ligeramente salados. Guarda. En una sartén saltea los champiñones. Echa un poco de pimienta molida y una cayena (que luego debes quitar). Cuando los champis estén más o menos listos, agrega la cucharada de tomate y la nata, mezclando bien todo y deja a fuego moderado un par de minutos. Añade en ese momento la carne, un poco de perejil picado y deja unos cinco minutos más. Nam!