

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.*