



Lomo de cerdo adobado con pimientos

Ingredientes

- 4 filetes de lomo de cerdo abobado
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite
- 1 lata pequeña de pimientos morrones
- 1/2 vasito de vino blanco
- 1/2 vasito de agua.

Preparación

Poner dos cucharadas de aceite en una sartén, añadir los filetes, dejarlos apenas unos segundos para que se doren un poco por fuera, darlos la vuelta, dejar que se dorén, sacar y reservar .

En la misma sartén poner las otras dos cucharadas de aceite, añadir los ajos partidos en láminas y dejar que se doren un poco .

Añadir los pimientos escurridos y cortados en tiras, dar unas vueltas y añadir el vino .

Dejar dar un hervor y añadir el agua .

Cuando comience a hervir añadir los filetes y dejar 2 minutos .

Servir .

.