FILETES DE LOMO EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON NATA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina

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. Ñam!