Receta de Cerdo Con Verduras Y Huevos Al Vapor

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que es muy sencilla y rápida de preparar, es económica y os sacará de algún apuro.

Ingredientes

- Filetes de lomo de cerdo (según comensales)
- Huevos (uno por filete)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento rojo (uno morrón)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres)
- Pimienta negra molida
- Tomate maduro (uno o dos)
- Sal
- Vino blanco (un vasito)

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla, los ajos y los tomates, todo bien picadito
2. Cuando esté bien pochadito, poner los filetes de lomo previamente salpimentados, encima de las verduras
3. Añadir el vino y dejar que se doren por los dos lados
4. Cascar los huevos y poner uno encima de cada filete, taparlo y dejar que se hagan al vapor
5. Servir calientes y....buen provecho!!!