Solomillo de cerdo con salsa picante



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chiles: 2 Unidades

Solomillo: 2 Unidades

Salsa

Chile: 1 Unidad
Comino: A gusto
Limon: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes
Pimienta: A gusto

Varios

Cilantro Picado: 1 cdita.
Perejil: 5 g

Preparación de la Receta

- Elimine los exceso de grasa y la mebrana que recubre el **solomillo**.
- Corte en tiras longituidnales.
- En una sartén con aciete de oliva saltee el **cerdo**.
- Agregue los chiles
- Condimetne con sal y pimienta.

Salsa

- Exprima el *limón* y ralle su cáscara.
- Pique finamente el *ajo* y el *chile*.
- En un bowl mezcle el *jugo* y la ralladura de *limón*, el *ajo*, el *comino*, la sal y el *comino*
- Emulsione con el aceite
- Agregue le *chile*.

Presentación

- Sirva el *cerdo* en una fuente, cubra con la salsa
- Decore con las hojas de *perejil* y *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cerdo-con-salsa-picante