

Muy fáciles
SOLOMITO SALTEADO DE CERDO



PORCIONES
5



TIEMPO
20 min.



DIFICULTAD
Media



Ingredientes

- 1 paquete de solomillo de cerdo La Fazenda cortado en tiras gruesas
- 3 cebollas rojas cortadas en tiras gruesas
- 4 tomates cortados en 8 cascos
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cuchara de vinagre de frutas
- 2 cucharas de salsa de soya
- Aceite vegetal
- Aji al gusto

Preparación

En un sartén bien caliente colocamos a sofreír el Solomito de Cerdo la FAZENDA cortado en trozos grandes, la cebolla y el aji hasta que se cocine la carne. Luego incorporamos la salsa soya el vinagre y $\frac{1}{2}$ pocillo de agua, revolvemos bien (es necesario que el sartén este bien caliente). Agregamos el tomate y cilantro revolvemos para después servir bien caliente. Acompañelo con mazorca cocida, papas fritas a la francesa o arroz blanco.

Tips: Cuando prepare cantidades grandes de esta receta tenga en cuenta para un mejor resultado, saltee en el sartén o wok el Solomito de Cerdo la FAZENDA en porciones más pequeñas, para que no se baje la temperatura del sartén y quede la carne dorada y jugosa.