

CERDO CON PIMIENTO ROJO Y CEBOLLA

INGREDIENTES:

- Un trozo de cerdo cortado en cubitos
- Medio pimiento rojo pelado
- Media cebolla
- Aceite de oliva
- Sal

PREPARACIÓN:

- Cortad la cebolla en cuadritos
- Poner un poco de aceite en una sartén, llevar al fuego y sofreír la cebolla
- Cuando este doradita añadir el pimiento cortado en cuadritos, refreír y reservar
- Poner un poco de aceite en una sartén y refreír la carne
- Cuando este sellada añadir la sal y seguir refriendo hasta que este doradita
- Añadir el refrito que teníamos preparado y remover
- Añadir un vaso de agua hirviendo y dejar cocer unos minutos
- Apartar del fuego