



Solomillo de cerdo con pimientos rojos

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Guisos rápidos

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 mins

TIEMPO TOTAL: 20 mins

ACCESORIOS:   Corte grueso

Ingredientes

Ingredientes 1

50ml de aceite

Ingredientes 2

750g de solomillo de cerdo
30ml de zumo de limón
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de orégano

Ingredientes 3

400g de pimiento rojo
2 dientes de ajo

Preparación

Antes de empezar

Coloca el disco de corte grueso en el Direct Prep. Selecciona la función Olla y luego busca el programa guisos rápidos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente. Corta el solomillo en rodajas gruesas, pásalas por el zumo de limón y deja macerar media hora. Lava el pimiento y córtalo para que quepa por el orificio del Direct Prep. Pela los ajos y cháfalos con un golpe.

Paso 1

Vierte el aceite en el recipiente, coloca la tapa y presiona START.

Paso 2

Presiona START e introduce las rodajas de solomillo en el recipiente, agrega la sal y el orégano.

Paso 3

Gira el Direct Prep a la posición 1 y corta el pimiento dentro del recipiente. Al acabar, retira el Direct Prep, añade el ajo y presiona el botón START. Enseguida ajusta el tiempo a 10 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK.

Apto para:

Celíacos e intolerantes a la lactosa.