Receta de Lomo Fresco con Pisto

05 Jun 2015

Buenos días a tod@s, este viernes de Junio tenemos una receta de uno de nuestros lectores, está muy bien que los hombres también se metan en la cocina y hagan cosas tan ricas como esta que nos ha enviado Félix González, le damos las gracias y esperamos que os animéis a hacer lo mismo que ha hecho este amigo.

Ingredientes

- Lomo de cerdo fresco
- Sal
- Aceite de oliva
- Fritada de bote

Modo de Preparación

1. En una plancha o sartén, poner un poquito de aceite de oliva y hacer los filetes de lomo vuelta y vuelta con un poco de sal
2. Volcar la fritada en un bol y calentarlo en el microondas, tapar para que no salpique
3. Poner el lomo en el plato y rociarlo con la fritada
4. Acompañar de unos trozos de pan para mojar y.....buen provecho!!!