

Fáciles y económicas
SOLOMITO SALTEADO DE CERDO



PROCIONES
8-10



TIEMPO
35 min.



DIFICULTAD
Media

Ingredientes

- 1 paquete de solomito de cerdo La Fazenda cortado en tiras gruesas
- 3 Cebollas rojas cortadas en tiras
- 4 Tomates cortados en 8 cascos
- 2 Cucharadas de cilantro picado
- 1 Cucharada de vinaje de frutas
- 3 Cucharadas de salsa de soya
- Aceite vegetal
- Ají 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 ají 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.

