

INGREDIENTES

1/2 Pieza de
solomillo de cerdo

2/3 patatas

4 dientes de ajo

La punta de un
pimiento verde, uno
rojo y otro amarillo

Un chorrito de salsa
de Chile dulce

Un chorrito de ron

Sal

Pimienta

Opcional copos de chile



PREPARACION

- ☐ Pelar y cortar las patatas en cubos relativamente pequeños (de bocado) y lo mismo con el solomillo (para que quede más tierno respeta las vetas de la carne)

- ☐ Frie las patatas y a mitad de cocción empieza a preparar la carne
- ☐ En una sartén dora los ajos y cuando esté muy muy muy caliente la sartén, echa la carne y el pimiento. Saltea. Echa un chorrito de ron.
- ☐ En el momento en el que veas que tanto carne como pimiento está casi listo echa una buena cantidad de salsa de Chile dulce.
- ☐ Cuando veas que la carne está lista, echa las patatas en la sartén de la carne y mézclalo moviendo la sartén, no uses cuchara
- ☐ Sirve y disfruta

