Receta La Villita

CERDO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Porciones: 4 Tiempo de preparación 30 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 90 gr de margarina La Villita, sin sal
- 1 k de lomo de cerdo
- 1 cebolla verde
- 1 cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 250 gr de crema
- 1 lata de champiñón
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¡Es hora de la comida! ¿Qué te parece si preparamos esta receta con el toque de margarinas La Villita?

En un sartén a fuego medio con una cucharada de margarinas agregamos las cebollas y el ajo bien picados, acitronamos. Agregamos la crema, los champiñones drenados y salpimentamos. Cocinamos a fuego bajo hasta que los champiñones estén tiernos. Reservamos.

En una sartén grande a fuego medio, añadimos 4 cucharada de margarina y doramos las piezas de lomo, volteando constantemente. En un refractario cubrimos la carne con la salsa. Tapamos la sartén y dejamos que se cocine el lomo durante 20 minutos.
Una vez que este bien cocido todo servimos.

LaVillitaMX @LaVillita