



FILETE DE CERDO CON CHAMPIÑONES Y CEBOLLA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 filetes de carne de cerdo
- 1 cebolla grande
- 2 tza. de champiñones
- 1 ctda. de perejil
- 1 ctda. de azúcar moreno
- 90 g. margarina La Villita con sal
- Pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, a mí me encanta preparar esta receta en la época donde empieza a sentirse el frío. Es muy rica y confortante al corazón.

Comienza pelando y cortando la cebolla en aros finos. Póchalos con 3 cdas. de margarina derretida en una sartén a fuego medio-suave, aproximadamente 20 minutos. Cuando esté tierna y haya cambiado de color, añade el azúcar y mezcla.

Mientras, lavas y cortas los champiñones, en una sartén con un poquito de margarina, saltéalos con un poco de perejil y pimienta hasta que estén doraditos.

Por otra parte, cocina en la sartén a fuego fuerte los filetes de cerdo. Coloca los tres ingredientes en una fuente y sirve inmediatamente. ¡Deliciosos!