

Filete de cerdo

con champis a la mostaza

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 2 filetes de cerdo
- 1/2 cebolla
- 1 bandeja de champiñones
- 1/4 taza de soya
- 1/2 taza de vino blanco
- 1 cucharada de mostaza tipo antigua
- 1 cucharadita de miel

Preparación:

- 1.- En un sartén grande poner de aceite de oliva y cuando esté bien caliente poner 2 filetes de cerdo para luego dorar (o sellar) los filetes por todos lados.
- 2.- Cuando estén dorados los dos filetes le agregas 1/2 cebolla cortada en julianas + 1 bandeja de champiñones. Todo esto a fuego muy fuerte.
- 3.- Agregar 1/4 taza de soya + 1/2 taza de vino blanco y esperar a que hierva por 3 minutos.
- 4.- Agregar 1 cucharada de mostaza tipo antigua + 1 cucharadita de miel + un chorrito de agua si es necesario. Tapar para que se termine de hacer la carne.