

## PLATO DE FONDO

# CHORRILLANA DE FILETE DE CERDO CON PAPAS FRITAS Y PIMENTONES CARAMELIZADOS



### Ingredientes:

- Papas
- Aceite
- 2 pimentones rojos
- ¼ taza de vinagre blanco
- ¾ taza de azúcar
- Sal
- Pimienta
- Carne cortarla en láminas o cubos
- Aceite de oliva
- Soya

### Preparación:

- Para cortar las papas tan finas necesitas una mandolina o él rallador. Las tienes que laminar cuando el aceite está caliente ya que o si no, se oxidan y se ponen feas.
- Cortar 2 pimentones rojos en tiritas delgadas. Poner en una olla pequeña los pimentones más 1/4 taza de vinagre blanco, 3/4 taza de azúcar, sal y pimienta. Cocinar todo por 30 min aprox para que se haga una especie de mermelada de pimentones (el líquido es como almíbar).
- Para la carne, cortarla en láminas o cubos. Prender el fuego alto y poner un chorro de aceite de oliva. Cuando esté muy caliente, poner la carne, deben quedar todos los trozos tocando el fondo del sartén muy caliente. No mover por unos minutos para que se dore. Mover la carne y agregar un buen chorro de soya. Mezclar y sacar

