



MEDALLONES DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 12 medallones de lomo de cerdo
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ de taza de vino blanco (180ml)
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de crema
- $\frac{1}{2}$ taza de caldo de pollo (125ml)
- 2 cucharaditas de pimienta verde

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta los medallones de cerdo, calienta el aceite y séllalos por ambos lados, coloca en un refractario. Hornea por 40 minutos o hasta que se haya cocido por completo retira del horno y reserva.
2. Calienta la mantequilla hasta que se derrita, agrega el vino blanco y deja cocinar por 3 minutos hasta que se evapore el alcohol añade la crema con el caldo de pollo y salpimenta al gusto. Agrega la pimienta verde y deja cocinar hasta que espese ligeramente la salsa.
3. Coloca los medallones en un plato y ofrece bañando con un poco de la salsa.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4