

Solomillo de cerdo a la crema de leche

Ingredientes:

- Un solomillo de cerdo
- Dos o tres patatas grandes
- Una o dos cebollas medianas
- Un paquete de bacon cocido en tiras (no lochas)
- Un paquete de crema de leche 200ml

Preparación:

Para el solomillo de cerdo pelamos y cortamos las patatas por la mitad varias veces hasta que nos queden de un tamaño que nos guste y las empezamos a freir en una olla grande a fuego medio.

Pelamos y cortamos las cebollas en tiras y las añadimos a la olla a fuego lento.

Cuando estén las patatas y cebolla hechos añadimos el bacon y dejamos 5 minutos más a fuego lento.

Cortamos el solomillo de cerdo en dados y lo añadimos a la olla otros 5 minutos a fuego lento. Salpimentamos al gusto.

Finalmente añadimos la crema de leche y lo dejamos a fuego lento hasta que empiece a hervir y ya tenemos nuestro solomillos de cerdo a la crema de leche listo!