

Solomillo de cerdo con verduras y cuscús

Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- un solomillo de cerdo
- 8 pimientos verdes largos
- cuatro cebollas
- 8 tomates maduros
- 300 grs de cuscús
- 20 grs de mantequilla
- sal
- pimienta
- aceite vírgen extra
- un poquito de pimentón dulce
- dos cucharitas de azúcar
- 300 ml de agua

Preparación:

Lavar y trocear los pimientos verdes en tiras medianamente largas y anchas. Pelar y cortar la cebolla en juliana. Ponerlos juntos a freírse en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que estén tiernos y blandos. Salpimentar.

En otra sartén con aceite de oliva poner los tomates lavados y rallados y freírlos hasta que obtengamos tomate frito. Salpimentar y añadir las dos cucharitas de azúcar para quitar el acidez del tomate. Dar dos vueltas y apagar el fuego.

En una cazuela más ancha que honda, poner los 300 ml de agua, una pizca de sal y dos cucharadas de aceite. Cuando hierva, echar el cuscús, darle unas vueltas y retirarlo del fuego. Tapanlo. Después de 5 minutos, destapar, desgranar (con una cuchara o tenedor ir soltando los granos del cuscús). Añadir la mantequilla, dar dos vueltas y volver a tapar para que siga hinchándose el cuscús.

Cortar el solomillo a dados grandes. En una fuente poner el cuscús y, por encima, el tomate frito y, por encima los pimientos con cebolla.

En la sartén donde se han frito los pimientos y cebolla, se ponen a freír los tacos de solomillo cuando esté la sartén bien, bien caliente. La carne no debe hacerse demasiado. Salpimentar y echar los tacos de carne encima de los pimientos y cebollas.

Espolvorear con un poquito de pimentón dulce y ¡buen provecho!