



## MEDALLONES DE CERDO A LA PIMIENTA VERDE 6 Porciones

### 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 Precalentado a 210°C

### Método de Preparación:

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: 30 min.

Tiempo de Horneado: 40 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*