



SOLOMILLO DE CERDO

A LA PLANCHA, CALABAZA ASADA Y BIMBI

Jugoso solomillo de cerdo a la mostaza acompañado de bimi, una sorprendente hortaliza originaria de japon que fusiona el brócoli y una variedad de col oriental.

INTOLERANCIAS



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

4 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• SOLOMILLO DE CERDO	30''	1'
• CALABAZA ASADA	30''	1'
• BIMBI	30''	1'
• GREMOLATA DE PIPAS		

EMPLATADO

Utiliza un plato llano. Sirve la CALABAZA ASADA en un lateral del plato, seguidamente coloca el BIMBI y dispón el SOLOMILLO DE CERDO escalopado junto a las guarniciones. Pon una pizca de GREMOLATA DE PIPAS DE CALABAZA en cada pieza de solomillo.