

SOLOMILLO DE CERDO A LA MOSTAZA ANTIGUA



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2016-10-21
Cualificada por Supercook CL
Sugerida por Kitchen Center
El tiempo total de preparación: 30 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

4	filetes de solomillo de cerdo (de 170 g cada uno)
2 cucharada	mostaza antigua
1 tapón/ tapones	Vino blanco
1 Litro	agua
	Sal y pimienta a gusto
	ajo en polvo a gusto

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).