



## Filete de cerdo en Salsa de Chile de Árbol

**Categoría:** Plato Fuerte, Carne de cerdo, Chiles

Este delicioso filete te hará lucirte con tu familia.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 frasco de Salsa de Chile de Árbol La Costeña®
- 4 piezas de Filete de cerdo en trozo
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cda de Aceite
- 4 dientes de Ajo fileteado
- 8 cda de Cacahuete picado



### Preparación

1. Sazona el filete de cerdo con sal y pimienta. Reserva.
2. Calienta el aceite con un sartén y fríe el ajo hasta que se comience a dorar, agrega los cacahuates y fríe hasta que todo esté dorado. Retira el ajo y el cacahuete del aceite. Reserva.
3. En el mismo aceite, sella toda la superficie del filete, baña con la Salsa de Chile de Árbol La Costeña® e incorpora el ajo y el cacahuete.
4. Tápalo y cocina bañando el filete constantemente hasta que esté completamente cocido.
5. Sirve con la salsa.