



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

1
pimiento verde
1
pimiento rojo
1
Cebolla
45 g
aceite de oliva (3 cucharadas)
3 g
sal (1/2 cucharadita)
600 g
presa ibérica (fileteada)
1 g
romero (1/4 cucharadita)
1 g
tomillo (1/4 cucharadita)
4 g
sal gorda (1/2 cucharadita)

Instrucciones

1. Lava y quita las semillas de los pimientos.
2. Pela la cebolla.
3. Corta en juliana los pimientos y la cebolla.
4. Calienta 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén antiadherente grande o sartén de tipo wok. Cuando esté caliente echa las verduras y un poco de sal. Saltea durante 8 - 10 minutos a fuego medio.

-
5. Retira las verduras del fuego.
 6. Espolvorea pimienta negra molida sobre los filetes de presa ibérica.
 7. Calienta la plancha o parrilla y echa los filetes de presa y un poco de romero y tomillo. Déjalos 1 o 2 minutos cada lado a fuego fuerte.
 8. Retira los filetes y espolvorea un poco de sal gorda por encima.
 9. Sirve y disfruta de tu receta de presa de cerdo ibérico a la parrilla. Ver más [recetas de cerdo](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/presa-cerdo-iberico-a-la-parrilla>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/cerdo>