# Cerdo sarteneado con tomates y aceitunas

**Fuente:** www.revistamaru.com

## Ingredientes:

1 cebolla

2 cdas. de aceite de oliva

500 g de tomates en lata

100 g de aceitunas negras

2 cdas. de hojas de albahaca rotas

4 bifes de carré de cerdo de 120 g c/u

queso parmesano rallado, c/n

**Para la guarnición**

3 berenjenas finas hierbas

Aceite de oliva, c/n

Sal y pimienta, a gusto

## Preparación:

Calentar el aceite en una sartén y dorar la cebolla cortada en rodajas.

Agregar los tomates picados y dejar cocinar hasta que la salsa espese.

Agregar las aceitunas descarozadas y cortadas; y las hojas de la albahaca.

Cocinar los bifes de cerdo en una plancha bien caliente 5 minutos por lado o hasta que comiencen a dorarse; acomodarlos en una fuente de servicio, cubrirlos con la salsa caliente y espolvorearlos con parmesano.

Para la guarnición cortar las berenjenas en brunoisse, saltearlas en aceite de oliva, sartenear, salpimentar y servir calientes con el cerdo.