Lomo de Cerdo con Tomates

Fuente: allrecipes.com.ar

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ kg de lomo de cerdo en trozos de 2 cm
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de pimienta negra
- 2 chiles jalapeños grandes
- ¼ de taza de cebolla picada
- 1 lata de champignones (escurridos)
- 1 lata de tomates
- ½ cucharadita de comino molido

Preparación:

Calentar el aceite en un sartén grande a fuego medio. Sazonar la carne con sal y pimienta. Colocar en el sartén y dorar la carne. Agregar los jalapeños y tapar el sartén. Dejar que se cocine a fuego bajo durante 20 minutos. Sacar los jalapeños del sartén y descartar. Dejar cocinar destapado hasta que se dore completamente y el líquido se haya evaporado, aproximadamente 10 minutos.

Agregar la cebolla y el ajo. Cocinar y revolver un par de minutos. Agregar los champignones y cocinar 1 minuto más. Agregar los tomates y mezclar con el cerdo. Sazonar con el comino. Volver a tapar y dejar que se cocine a fuego bajo durante 10 minutos más.