



LLOM AMB CREÏLLES FREGIDES

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 500 g de llom de porc
- 400 g de creïlla
- 80 g de oli d'oliva

LA PREPARACIÓ

- Saleu els filets de llom. Fregiu-los en una paella amb oli prèviament calfat.
- Daureu-los pels dos costats.
- Servi-los regats amb l'oli de la paella i acompanyats de creïlles fregides.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 11.8 g	Grases 31.2 g
Kcal 429	Proteïnes 24.4 g