

Filete de cerdo con alcachofas

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- 2 filetes de cerdo
- aceite de oliva
- alcachofas
- 1 cucharadita de curry
- pimienta
- 1/4 taza de soya
- 200 grs de crema
- 1 cucharada de mantequilla de maní
- 1 cucharada de mostaza tipo dijon

Preparación:

- 1.-Cortar 2 filetes de cerdo en tres partes gruesas. En un sartén grande poner aceite de oliva y cuando esté bien caliente poner los trozos de carne y sellar.
- 2.-Dejar la carne en un plato y en el mismo sartén poner las alcachofas partidas en dos y secadas en toalla nova
- 3.-Cuando estén doradas, agregar la carne ya sellada
- 4.-Agregar 1 cucharadita de curry + pimienta + 1/4 taza de soya + 200 grs de crema + 1 cucharada de mantequilla de maní + 1 cucharada de mostaza tipo dijon + 1/4 taza de agua si está muy seco