

PLATO DE FONDO

FILETE DE CERDO CON SALSA DE MANÍ



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 2 filetes de cerdo
- ½ taza de ciruelas secas picadas
- ½ taza de cerveza
- 2 cucharadas de salsa de ostras
- 200g de crema
- 2 cucharadas de mantequilla de maní
- 2 cucharadas de mostaza tipo dijon
- 1 cucharada de queso crema
- 1 taza de caldo

Preparación:

- En un sartén poner aceite de oliva y cuando esté MUY caliente, agregar 2 filetes de cerdo dorar. Salpimentar.
- Cuando estén sellados agregar 1/2 taza de ciruela secas picadas, 1/2 taza de cerveza Y cocinar por 3 minutos. Agregar 2 cucharadas de salsa de ostras, 200 g de crema ,2 cucharadas de mantequilla de maní, 2 cucharadas de mostaza tipo dijon (o la que quieras), 1 cucharada de queso crema más 1 taza de caldo (el que quieras) o agua si se seca, le agregas más.
- Es importante que la carne quede rosada al centro, para que quede blanda, así que la saca del sartén si ya está lista. Si la salsa está muy líquida, la dejas cocinar un par de minutos más para que tome textura. Cortar los filetes en trozos gruesos y ponerlos en la salsa. Servir con cilantro o albahaca fresca.



LEER ANTES DE PREGUNTAR:

👉 El tiempo de cocción va a depender del tamaño de los filetes.

👉 no confundir filete de cerdo con lomo de cerdo

👉 El cerdo debe quedar rosado, no crudo. Para que no pregunten si transmite enfermedades...

VERSIÓN ALERGICO: en vez de mantequilla de maní le pones mantequilla de Almendras o TAHINE

VERSIÓN SIN LACTOSA: en vez de crema le pones crema de Almendras y el queso crema lo eliminas

VERSIÓN RICOS Y FAMOSOS: lo puedes hacer con filete de carne

VERSIÓN VEGGY II: en vez de chancho usa endivias enteras, si no consigues, puedes usar champiñones Porto Belo que también quedan increíbles.

