

## PLATO DE FONDO

# FILETE DE CERDO CREMOSO



### Ingredientes:

- 3/4 taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de soya
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de salsa de ostras (si no tienes no le pongas, pero le da un toque dulzón exquisito)
- 1/2 cucharadita de jengibre rayado
- 2 filetes de cerdo
- 100 g de queso crema
- 1 cucharada de mostaza
- 3/4 taza de agua o caldo

### Preparación

- En un pocillo poner 3/4 taza de aceite de oliva + 3 cucharadas de soya + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de salsa de ostras (si no tienes no le pongas, pero le da un toque dulzón exquisito) + 1/2 cucharadita de jengibre rayado.
- Mezclar bien y marinar 2 filetes de cerdo cortado en trozos grandes. Refrigerar ojalá más de una hora para que quede bien sabroso.
- Poner un sartén, a fuego fuerte, con aceite de oliva y cuando esté muy caliente, sellar por todos lados los trozos de carne.
- Cuando estén dorados, bajar el fuego y agregar un buen chorro de soya + 100 g de queso crema + 1 cucharada de mostaza (no se nota en el video) + 3/4 taza de agua o caldo y mezclar para integrar y formar una salsa.



- Cocinar hasta lograr el punto que te guste la carne. A mí me gusta rosada (no cruda, pero rosada queda más jugosa).
- Si sientes que la salsa se “seca”, agrega más agua o caldo.

