



# SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA TAMARINDO

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de solomillo de cerdo
- 40 ml de salsa de tamarindo
- 300 ml de leche de coco
- 30 g de orejones
- 30 g de uvas pasas
- 120 g de cebolla
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta

## LA PREPARACIÓN

- Corta el solomillo de cerdo en medallones de dos centímetros. Dora los medallones en la misma cacerola donde se hará todo el proceso, retira la carne y resérvala cuando esté ligeramente marcada por su exterior.
- Para hacer la base del guiso, corta la cebolla en juliana y póchala con aceite de oliva hasta que comience a cambiar de color, sin dejar que se queme.
- Cuando la cebolla esté dorada, añade la leche de coco y remueve hasta que se disuelva bien. Incorpora los orejones y pasas, previamente rehidratados en agua templada, incorpora los medallones



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 14.5 g	Grasas 39.4 g
Kcal 567	Proteínas 36.8 g

de solomillo de cerdo.

- Salpimienta y añade tres cucharadas soperas de la salsa de tamarindo, dejando que el guiso cueza durante unos 5 minutos removiendo para que se integren los sabores y espese la salsa. Sirve caliente.