

Amo los Curry!!!!!! En todos sus sabores, colores e ingredientes. Este curry en particular es delicioso, es una salsa llena de sabores que se sirve sobre un filete de cerdo que va previamente marinado y luego se hace en el horno. A penas se empiezan a poner los distintos ingredientes sobre el sartén caliente comienza en mi cocina un desfile de olores increíbles que me hicieron viajar, el limón sutil, la leche de coco y todas las especias de este curry en conjunto se mezclan como un sueño de India y Tailandia....muchos lugares se me vienen a mi mente. Lo bueno de esta receta es que lleva la pasta de curry verde lista, lo que significa un ahorro grande de tiempo, además que no tenemos que correr por todos los supermercados de Santiago buscando las distintas especias

Este solomillo se tiene que servir con arroz, arroz blanco sin aliñar para suavizar un poco el sabor de estas especias. Como último detalle este plato lo vamos a decorar con semillas de zapallo y cilantro. Si quieren quedar como Master Chef en su casa tienen que hacer este rico filete de cerdo, no se van a arrepentir.

## Solomillo al Curry Verde

### Receta

Para el filete de cerdo.....

1/4 taza de salsa de soya

2 cdas. de jugo de naranja

1 cda. de syrup

1 cda. de aceite de sésamo

1 kilo de filete de cerdo

sal a gusto

1 cda. de aceite vegetal

Para la salsa.....

1 cda. + 1/4 taza de aceite vegetal

1 cebolla mediana picada en cubos

1 diente de ajo

1/4 taza de curry verde (pasta preparada, queda picante si no te gusta echar un poco menos)

1 cdita. de ralladura de limón sutil

1 tarro de leche de coco

1 cda. de miel

1 cda. de jugo de limón sutil

1/4 taca de hojas de cilantro y un poco mas para decorar

semillas de zapallo para decorar

Mezclar la soya, jugo de naranja, syrup, aceite de sésamo en un bol, agregar el filete de cerdo, tapar y dejar marinar en el refrigerador por lo menos 4 horas, puede ser toda la noche.

Precalentar el horno a 220 grados.

Sacar el filete del bol aliñarlo con sal, calentar 1 cda. de aceite en un sartén y sellar el filete por todos lados, luego poner sobre una fuente que pueda ir al horno, llevar al horno de 20 a 25 minutos. Se tiene que dejar reposar por lo menos 10 minutos antes de cortarlo.

Para la salsa calentar en un sartén 1 cda. de aceite, freír la cebolla con el ajo hasta que la cebolla esté dorada, agregar la pasta de curry verde y la ralladura de limón, revolver y freír unos 4 minutos más. Agregar la leche de coco y dejar hervir, reducir la mezcla a la mitad. Dejar enfriar la salsa, llevarla a la juguera, agregar la miel, jugo de limón, cilantro y dos cucharadas de agua, licuar hasta formar una salsa suave mientras la juguera este funcionando echar muy de a poco el aceite, licuar un poco mas. Calentar la salsa y ponerla sobre el filete, decorar con semillas de zapallo y cilantro.