



Descubra las recetas que le proponemos

## Solomillo de cerdo ibérico al curry

### INGREDIENTES

Un solomillo de cerdo ibérico  
cebolla  
curry  
nata líquida  
sal, pimienta  
aceite y mantequilla

### PREPARACIÓN:

1. Cortar el solomillo de cerdo en medallones gruesos, como de 1 1/2 o 2 cm.
2. En una cazuela calentar el aceite y la mantequilla.
3. Dorar los medallones de cerdo, salpimentados al gusto, y reservar.
4. En la misma cazuela poner a sudar la cebolla bien picada (deberéis dejar templar un poco el aceite para evitar que se dore demasiado), cuando esté transparente, añadir el curry, un par de cucharadas de caldo de carne y poner a cocer.
5. Cuando comienza a hervir, añadir el cerdo que habíamos reservado, dejándolo a fuego suave hasta que esté bien hecho.
6. Añadir la nata líquida, removiendo un poco y retirando del fuego antes de que vuelva a hervir.