



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	574 Kcal
Proteínas:	40.4 g
Grasa Total:	37.3 g
Colesterol:	136 mg
H. de Carbono:	19.5 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	583 mg

CURRY DE CERDO CON SETAS

Ingredientes

- 700 g Lomo de cerdo en cubos medianos
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cebolla cortada en cubos pequeños
- 1 Pimentón rojo cortado en cubos pequeños
- 2 Cucharaditas de curry en polvo
- 1 Tableta de caldo de carne MAGGI®
- Pimienta a gusto
- 1 Cucharadita rasa de azúcar rubia (opcional)
- 1 Taza de agua caliente
- 1 Paquete de setas deshidratadas (previamente hidratadas en agua caliente por 1 hora)
- 1 Taza de leche entera
- 1 Cucharadita semi- colmada de maicena
- 2 Cucharadas de albahaca cortada finamente

Preparación

1.- Calienta una cacerola con el aceite de oliva, agrega los cubos de cerdo y dóralos por todos sus lados removiendo una que otra vez. Agrega la cebolla con el pimentón y remueve para integrar bien a la preparación, condimenta con el curry y la tableta de caldo de carne MAGGI®, agrega un toque de pimienta y la azúcar rubia. Vierte el agua caliente y cocina a fuego medio-alto durante 6 a 8 minutos.

2.- Luego, agrega la setas previamente hidratadas y vierte la leche de una vez, cocina tapado y a fuego bajo durante 10 min aproximado hasta ablandar las setas y concentrar los sabores. Finalmente disuelve la maicena en ¼ taza de agua fría y agrega al salteado, cocina durante unos segundos sin dejar de revolver hasta espesar su jugos.

3.- Finalmente y al momento de servir espolvorea la albahaca cortada finamente, acompaña idealmente con arroz blanco o puré de papas MAGGI®