



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	488 Kcal
Proteínas:	37.2 g
Grasa Total:	22.6 g
Colesterol:	144 mg
H. de Carbono:	33.7 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	243 mg

LOMO DE CERDO AL CURRY CON PURÉ DE ALBAHACA Y TOMATES GLASEADOS

Ingredientes

Para el Lomo

- 8 Medallones de lomo de centro magro
- 2 Dientes de ajos
- 1 Cucharadita de aceite de sésamo
- 1 Cucharadita de pasta de curry o en polvo
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- ¾ Taza de agua caliente
- 3 Cucharadas de sésamo tostado

Tomates Glaseados

- 4 Tomates medianos y firmes
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cucharada de azúcar
- Orégano, pimienta y merken a gusto

Puré de albahaca

- 1 Caja de puré de papas MAGGI® 250 g
- 1 Paquete de albahaca (solo sus hojas)

Preparación

1.- Calienta dos cucharadas de aceite en una sartén grande, agrega los dientes de ajo machacados y acomoda los trozos de lomo de cerdo y dóralos por todos lados a fuego medio-alto. Mientras, mezcla en un recipiente el aceite de sésamo con el curry, más la crema larga vida NESTLÉ® y el agua caliente. Revuelve bien y vierte de una vez a la sartén, cocina durante 15 a 20 minutos a fuego bajo hasta cocer bien los medallones de cerdo. Una vez listo, espolvorea el sésamo tostado en la superficie.

2.- Mientras, corta los tomates en octavos y déjalos en una fuente apta para horno, condimenta con aceite de oliva, merkén, orégano, sal, pimienta y un toque de azúcar. Lleva

a horno bien fuerte durante 10 a 15 min. Hasta cocerlos y dorarlos levemente.

3.- Para el puré de albahaca, prepara tu puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase. Aparte, junta las hojas de albahaca con un toque de agua caliente dentro de un jarro de cocina; procesa con la ayuda de una mini pimer o juguera hasta moler completamente. Agrega esta molienda al puré preparado y remueve con suaves movimientos hasta mezclar y dejar la preparación de color verde parejo. Una vez todo listo sirve de manera decorativa y disfruta.

