

Receta de Solomillo con Cuscús al Curry

25 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Solomillo con Cuscús al Curry**, es muy fácil de preparar y queda un plato muy completo para toda la familia, espero que os guste y lo preparéis en casa.

Ingredientes

- Solomillos de cerdo (dos o más según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Perejil o Cilantro picado
- **Para el Cuscús:**
- Cuscús pre-cocido (unos 300grs)
- Agua (250ml)
- Pasas sultanas (50 grs)
- Curry en polvo (dos cucharadas)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Preparar primero el cuscús poniendo en un cazo al fuego el agua con un poco de sal, dejar que rompa a hervir y retirarlo
2. Poner el cuscús en un bol y verter encima el agua hirviendo, espolvorear con el curry y echar un chorrito de aceite de oliva y dejar reposando unos cinco minutos tapado con un paño para que absorba el agua
3. Cortar el solomillo en medallones de unos dos centímetros de grueso, ponerles un poco de sal y pimienta
4. Dorar los medallones en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que estén hechos por ambos lados
5. Añadir las pasas al cuscús
6. Colocar en una fuente el cuscús y encima los medallones de solomillo, espolvorear con perejil picado o con Cilantro fresco picado
7. Servir y....buen provecho!!!