

# Lomo de cerdo en costra de cajú y perejil chino

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cilantro:** 10 Cantidad necesaria  
**Castañas de cajú:** 200 g  
**Solomillo de cerdo:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Semillas De Coriandro:** 1 cda.  
**Aceite de dendé:** Cantidad necesaria

## Guarnición I

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Cous cous precocido:** 300 g  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceite de dendé:** 30 cc  
**Leche de coco:** 2 cdas.

**Cilantro:** 1 cdita.  
**Caldo de cerdo:** 600 cc  
**Semillas De Coriandro:** A gusto  
**Zanahorias:** 2 Unidades  
**Tallos de cilantro reservados:**

## Guarnición II

**Berenjenas:** 4 Unidades  
**Aceite de dendé:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

## Varios

**Pimienta negra recién molida:** A gusto  
**Leche de coco:** A gusto  
**Aceite de dendé:** A gusto

**Cilantro:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Separe las hojas de los tallos del *cilantro* y pique
- Reserve los tallos.

- En un mortero machaque, las semillas de coriandro, las castañas de **cajú**
- Agregue el *cilantro*, una cucharada de aceite de dendé.
- Salpimente.
- Unte los solomillos con aceite de dendé y la mezcla de castañas y coriandro.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de dendé dore la carne por todas sus caras.
- Pase a una placa y termine la cocción en el horno.

## Guarnición I

- Lleve el caldo a ebullición con los tallos de *cilantro*.
- En un bowl mezcle el cous cous con el caldo caliente y deje reposar durante 15 minutos.
- Pele las zanahorias y la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Machaque las semillas de coriandro.
- Pique el *cilantro*.
- En una sartén caliente con aceite de dendé dore la *cebolla* y las zanahorias.
- Agregue el coriandro, el *cilantro* y el cous cous.
- Condimente con sal y pimienta.
- Añada la leche de coco y mezcle bien.

## Guarnición II

- Pele las berenjenas y corte en rodajas.
- Disponga las ruedas de berenjenas en una placa previamente untada con aceite de dendé.
- Rocíe con sal y más aceite.
- Cocine en el horno caliente.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *solomillo*.
- En un costado disponga un aro e intercale en el interior rodajas de *berenjena* y cous cous
- Rocíe los bordes del plato con leche de coco, gotas de aceite de dendé, *cilantro* picado y pimienta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-en-costra-de-caju-y-perejil-chino>