Lomo de cerdo en costra de cajú y perejil chino



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Castañas de caju: 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