Solomillo de Cordero al Curry Verde sobre Lentejas Naranjas



Ingredientes

Ciboulette: c/n
Cúrcuma: c/n
Lentejas naranjas cocidas: c/n
Sal ahumada: c/n
Cilantro: c/n
Solomillo de cordero: 1 Unidad
Pasta de curry verde: c/n
Leche de coco: 1 Lata

Preparación de la Receta

- Marcar bien el **solomillo** en una sartén con aceite de oliva virgen extra.
- Una vez marcado por todos los lados, añadir la pasta de **curry** diluida en leche de coco hasta cubrir la base de la sartén y dejar que reduzca hasta espesar un poco.
- Emplatar y espolvorear con las hierbas frescas picadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/solomillo-de-cordero-al-curry-verde-sobre-lentejas-naranjas