

## **SOLOMILLO CON SALSA DE COCO Y CURRY ROJO Y CRUJIENTE DE PARMESANO Y LIMON**



### **INGREDIENTES**

2 solomillos de cerdo  
1 lata leche de coco  
c.s. pasta curry rojo  
12 chalotas  
1 copita de vino dulce  
Sal, pimienta  
Aceite de oliva virgen

### **CRUJIENTE DE PARMESANO Y LIMÓN**

150 g queso parmesano en taco  
Ralladura 1 limón  
Pimienta recién molida

## **MODO DE HACERLO**

Salpimentar los solomillos de cerdo. Dorar en una sartén con un poco de aceite de oliva. Retirar y reservar.

Meter en el horno los solomillos y hornear a 200 durante unos 10-12 minutos. Reservar en caliente.

Pelar las chalotas y saltear sobre el jugo de la carne. Cuando estén bien doradas, añadir el vino dulce hasta cubrir y seguir cociendo hasta que las chalotas estén blandas y se haya consumido el vino. Reservar.

En la misma sartén poner a cocer la leche de coco junto con la pasta de curry rojo. Hervir durante unos 5 minutos. Si es necesario, añadir un poco de maicena para espesar la salsa. Laminar los solomillos de cerdo.

### **CRUJIENTE DE PARMESANO Y LIMÓN**

Rallar el queso parmesano. Disponer formando rectángulos sobre una bandeja de horno con papel antiadherente. Repartir la pimienta y la ralladura de limón.

Hornear a 170° hasta que el queso se haya derretido y dorado.

Retirar del horno con cuidado y dejar enfriar.

Servir los solomillos con la salsa y las chalotas y decorar con las tejas de parmesano y limón.