

# *Filet mignon con curry*

## *Ingredientes*

2 solomillos de cerdo para 6 personas (calcula 200 g de carne por persona)  
un chorrito de aceite de oliva para la olla (4-5 cucharadas)  
2 cucharadas de harina  
sal, pimienta  
2 cucharadas de curry en polvo  
3 zanahorias  
1 cebolla  
1 cubito de caldo de verduras  
1 cartón de 500 ml de leche de coco (o crema de soja en caso contrario)

## *Preparación*

En una olla o cacerola calentar el aceite a fuego bastante alto y dorar los filet mignons cortados en trozos.  
Voltee los trozos de carne varias veces para cocinarlos por todos lados (5-6 minutos).  
Mientras tanto, pela y corta las zanahorias y la cebolla en rodajas.  
Salpimentar la carne, espolvorear con curry y harina.  
Revuelva bien para distribuir sobre la carne.  
Añadimos 1/2 L de agua en la que se ha diluido la pastilla de caldo (con agua caliente del grifo es más fácil), así como las verduras.  
Tapar y cocinar a fuego lento durante 50 minutos.  
Agrega la leche de coco, revuelve y deja al fuego hasta que la mezcla esté caliente.

## *Preparación*

Servido con arroz o sémola.  
La misma receta se puede hacer con cualquier trozo de cerdo cortado en cubos, pollo cortado en trozos o pescado.