

TACO DE PRESA CON CREMA AGRIA DE QUESO, CURRY CON MANZANA GLASEADA Y JUGO DE CARNE

INGREDIENTES:

1 cucharada de curry
100gr de presa de cerdo
100ml de crema agria
50gr de queso crema
1 manzana
Azúcar
Mantequilla
Jugo de carne

PROCEDIMIENTO:

Para la crema de curry:

Calentamos la crema agria con el curry, le añadimos sal y pimienta y una vez caliente fuera del fuego añadimos el queso y reservamos.

Para la manzana:

Cortamos la manzana en cubos, echamos en una sartén mantequilla, azúcar y la manzana, salteamos a fuego vivo durante 2 min.

Reservamos.

PRESENTACIÓN

En el fondo de un plato hondo ponemos la crema de curry, encima la presa y alrededor la manzana, y terminamos con el jugo, añadimos un poco de cebollino.

