



Filete de Lomo de Cerdo con Salsa Picante de Chimichurri Casero

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

- 1 filete de lomo de cerdo de dos libras, cortado en filetes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal Kosher
- 1 cucharadita de pimienta negra, molida

Salsa picante de Chimichurri

- ½ taza de perejil picado
- 1 cucharada de cáscara de limón, picada finamente (opcional)
- ¼ taza de cilantro, picado
- ¼ cucharadita de comino molido
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de chalotes picados
- ½ cucharada de ajo picado
- 2 cucharadas de vinagre de champán (sustituye por vinagre blanco)
- 2 cucharaditas de anchoas picadas (opcional)
- 2 cucharaditas de chiles en escamas
- 1 cucharadita de sal Kosher

DIRECCIONES PARA COCINAR

Para la salsa picante de Chimichurri

En un recipiente grande, combina todos los ingredientes y mezcla.

Añade el aceite de oliva a una sartén grande y lleva a un calor medio-alto. Coloca el filete de lomo de cerdo en la sartén y condimenta con sal y pimienta. Dora en ambos lados para lograr una corteza de color marrón dorado, aproximadamente 5 minutos de cada lado. Una vez que el cerdo alcance una temperatura interna de entre 145°F a 160°F (utiliza un termómetro digital), retira del calor y sirve con la salsa de chimichurri picante y una ensalada verde.

SIRVE 3-4

TIEMPO DE PREPARACIÓN 25 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 10-15 minutos

NOTA: Si prefieres una opción no picante, usa la salsa de chimichurri comprada en las tiendas o supermercados hispanos.

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.