Filete de cerdo con salsa de mostaza

autor Redacción

Esta receta es verdaderamente extraordinaria y fácil de preparar pues se hace al horno. La salsa de mostaza le da el toque delicado al plato. Puede acompañarla con arroz, papa asada o con una pasta en mantequilla. Si tiene alguien a quien quiera impresionar con su comida, se la recomendamos. ¡Buen provecho!

Ingredientes:Marinada1/3 taza de vino rojo
1/3 taza de salsa de soya
2 cucharadas de azúcar morena
2 libras de filete de cerdo
Salsa de mostaza1/3 taza de mayonesa
1/3 taza de crema agria
1 ½ cucharada mostaza en polvo*
1 cucharada de cebolletas o chives**
Procedimiento

- Combine el vino, la salsa de soya, y la azúcar en una bolsa de plástico. Coloque el filete en la bolsa y déjelo marinando en la refrigeradora hasta el otro día o al menos 8 horas.
- En un envase pequeño, combine la mayonesa, la crema agria y la mostaza en polvo y mezcle bien. Añada las cebolletas y coloque en la refrigeradora hasta la hora de servir.
- Caliente el horno a 325 grados por 10 minutos. Coloque la carne y la marinada en un molde refractario de cristal y hornéelo por 1 hora. Ocasionalmente pase una brocha de repostería sobre la carne para mantenerla jugosa. Sáquelo del horno cuando este listo (160 grados) y déjelo enfriar por unos minutos antes de cortarlo en tajadas de media pulgada de ancho. Sírvalo con la salsa de mostaza por encima.

*Puede reducir la mostaza en polvo a una cucharada si no le gustan las comidas muy picantes. La mostaza en polvo es una especia cara y se encuentra en el pasillo de especias del supermercado.

**Este ingrediente es opcional.

Esta receta fue traducida y probada por Buena Gente. Se obtuvo del sitio Web www.allrecipes.com