Asado de boda

Ingredientes

Decoración

Flores de azar:
Canela de raja: 1 Unidad
Arroz: Cantidad deseada
Twist de naranja:

Lomo

Lomo de cerdo: 600 g

Marinado

Pimienta: A gusto
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Vinagre de sidra: 30 cc
Clavos De Olor: 2 Unidades
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Canela: 1/2 raja
Ajo asado: 2 Dientes

Mole

Ajos asados:
Clavo de olor asado: 1/2 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Raja de canela asado: 1/2 Unidad
Piloncillo rallado: 1/2 cda.
Chocolate: 1/2 Tablilla
Ralladura de naranja: Cantidad deseada
Chile pasilla asado: 3 Unidad
Pimientas asadas: 4 Unidades
Rebanadas de bolillo duro: 2 Unidades
Fondo de verdura: 1 Tazas

Preparación de la Receta

Para la marinada

- Moler en el *molcajete* canela, clavo, pimienta, *ajo* asado, ralladura de *naranja* y sal.
- Integrar con el *jugo* de *naranja* y *vinagre*.

Para la carne

- Limpiar la caña de *lomo* y retirar el espejo.
- Untar la *marinada* con ayuda de una brocha.
- Moler en el *molcajete* canela, clavo, pimienta, *ajo* asado, ralladura de *naranja* y sal.

Para el asado

- Asar los chiles, *laurel*, canela, pimienta y *ajo*.
- Licuar con *piloncillo*, pan y fondo de cocción.
- Guisar a fuego lento y sin dejar de mover.
- Incorporar ralladura de *naranja*.
- Agregar el *chocolate* y guisar hasta obtener consistencia deseada.

Para el arroz

- Colar el *arroz* previamente remojado.
- *Dorar* con un poco de aceite.
- Espolvorear canela molida y ralladura de *naranja*.
- Incorporar caldo de cocción, tapar y dejar cocer por aproximadamente 10 min.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/asado-de-boda