Cerdo marinado con salsa de mostaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el cerdo marinado

Salsa de soja: 125 cc
Mermelada de duraznos: 1 Taza
Mostaza: casera 250 g
Jengibre: 20 g
Aceto balsámico: 50 cc
Churrascos de paleta de cerdo: 500 g
Naranja: 1 Unidad

Para la mostaza casera

Semillas De Mostaza: 1/2 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 250 cc
Mostaza en polvo: 50 g
Sal: 1 cda.
Laurel: Cantidad necesaria
Echalote: 1 Unidad
Vinagre: 125 cc
Azucar: 50 grs.
Pimienta: Cantidad necesaria
Cúrcuma: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Aceite: 2 cdas.
Canela: Cantidad necesaria

Para las papas al plomo

Batatas: 3 Unidades
Manteca: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Chile de árbol: A gusto
Azucar: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Romero: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Asar el **cerdo** pincelando entre cocción con una salsa preparada con **mostaza** casera, mermelada de *durazno*, salsa de soja, aceto balsámico, *jengibre* y *naranja*.

Para las batatas al plomo

- Asar a las brasas 3 batatas con sal envueltas en papel aluminio.

- Una vez cocidas, cortar al medio y agregarle una manteca condimentada con

- Sal, azúcar, *chile* de árbol, *romero* y oliva.

Para la mostaza casera

- Infusionar un cuarto litro de agua y media taza de *vinagre* con 1 cda de sal, 50 g de azucar, pimienta, canela y *laurel*.
- Incorporar 1 diente de *ajo*, 1 *cebolla* y 1 echalotes en pluma.
- Hidratar media taza de semillas de *mostaza* con la infusión colada.
- En un sarten colocar un cuarto de taza de *mostaza* en polvo, 2 cdas de aceite y 1 cdita de *curcuma*
- Machacar en un mortero las semillas coladas y agregarle la preparación anterior y algunas cucharadas del caldo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-marinado-con-salsa-de-mostaza