Chapata de Lomo de Cerdo al Vino Blanco



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Chapata blanca: 5 Unidades
Echalotes: 10 Gramos
Maicena: 100 Gramos
Nuez pecana: 250 Gramos
Queso burrata: 2 Piezas
Chile habanero seco: 100 Gramos
Lomo entero de cerdo: 1 Kilo
Nuez de la India con sal: 200 Gramos
Pera dulce: 5 Unidades
Vino Blanco: 500 miliitros

Preparación de la Receta

- Salpimentar el **lomo** y sellar en *plancha* o sartén.
- Reservar.
- Picar la echalote.
- Añadir echalote, el vino blanco y espesar con la *maicena*.
- Lograr termino nape.
- Rebanar muy fino el *lomo* e incorporarlo a la salsa, hasta estar bien *cocido* y reservar.
- Picar toscamente el mix de nueces
- *Pelar* y rebanar finamente las peras al último momento

Emplatado

- Abrir la Chapata, retirar un poco de migajón, montar las rebanadas de *lomo* y salsear al momento de montar, rebanar la *burrata* e irla montando sobre el *lomo*.
- Añadir rebanadas de pera y el mix de nueces

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chapata-de-lomo-de-cerdo-al-vino-blanco