Ensalada de lomo con mostaza casera



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Granos de Pimienta negra: 1 cda.
Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Champiñones: 10 Unidades
Hinojo: 1 Bulbo
Granos de Pimienta verde: 1 cda.
Tomates cherry: 100 grs.
Granos de Pimienta blanca: 1 cda.
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Miel: 1 cdita.
Granos de Pimienta rosa: 1 cda.
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 1 Diente
Lomo: 600 g
Enebro: 1 cda.

Mostaza casera

Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Vinagre de vino: 50 cc
Cúrcuma: 1 cda.
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Mostaza en grano: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- En un mortero coloque los granos de pimienta blanca, negra, verde y rosa y el enebro, machaque groseramente.
- Corte el **lomo** en postas, sazone de ambos lados con sal y espolvoree con las pimientas machacadas.
- Pele el diente de *ajo*.
- Corte el *hinojo* en trozos.
- Deseche el pie de los champiñones y córtelos al medio.
- Con la ayuda de una mandolina corte la *berenjena* con piel en finas laminas.

Mostaza casera

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *ajo*, cuando la *cebolla* este transparente incorpore la *cúrcuma*, los granos de **mostaza**, vino blanco, el *vinagre* y un cuarto taza de agua, cocine a fuego medio unos minutos y luego procese con un mixer, sazone con sal.

Armado

- En una sartén caliente con mango de metal agregue una pizca de aceite, luego acomode las postas de *lomo* y séllelos a fuego máximo de ambos lados
- Termine la cocción en horno precalentado a fuego máximo durante aproximadamente 5 a 10 minutos.
- Coloque en una *cacerola* una taza y media de aceite de oliva, lleve a fuego mínimo y una vez que comience a tomar temperatura incorpore los tomates cherry, el *hinojo*, el *ajo* y los champiñones, perfume con *laurel* y cocine a fuego bajo hasta que se caramelicen, durante aproximadamente 15 minutos
- Pasado el tiempo de cocción retire los vegetales de la *cacerola* y reserve el aceite perfumado.
- En una sartén o grill caliente con una pizca de aceite dore las berenjenas de ambos lados, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego bajo.
- Prepare una vinagreta, en un bowl coloque media taza de aceite de oliva perfumado, un tercio de *vinagre* de vino en proporción al aceite, sal, pimienta, miel y una cucharada de *mostaza* casera, bata hasta emulsionar.
- Terminada la cocción del *lomo* retire del horno y deje reposar unos minutos, luego corte en laminas.
- En un bowl coloque la variedad de hojas verdes cortadas con las manos y condimente con la vinagreta al momento de servir.

Presentación

- Coloque en la fuente de presentación la ensalada, encima acomode las laminas de *berenjena* grillada, los vegetales caramelizados en aceite de oliva y por ultimo las laminas de *lomo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lomo-con-mostaza-casera