

Lomito ahumado con miso

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base de vino tinto

Puerro: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Clavo De Olor: 1 Unidad

Apio: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Cebolla: 1/2 Unidad

Vino Tinto: 1 L

Laurel: 1 Hoja

Pimienta en grano: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Alcauciles: 4 Unidades

Semillas de sésamo: 1 cda.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Pimiento verde: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Pimiento colorado: 1 Unidad

Berenjena: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Puerros: 2 Unidades

Berenjena blanca: 1 Unidad

Lomo

Azucar rubia: 1 Taza

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz: 2 cdas.

Cascara de naranja seca: 1/2 Unidad

Lomo: 1 k

Agua de azahar: 1 cdas.

Té de jazmin: 2 cditas.

Salsa

Manteca: 50 g

Pasta de miso: 3 cdas.

Base de vino tinto: 2 Tazas

Preparación de la Receta

Lomo

- Cubra la base de una sartén profunda con papel aluminio y forme una capa de azúcar rubia, luego disponga el *arroz*, la cáscara de *naranja* picada, el té de jazmín y el agua de azahar.
- Lleve al fuego, encima acomode una rejilla y deje que comience a humear.
- Sobre la rejilla disponga la pieza de carne condimentada con pimienta, tape con un bowl y deje ahumar durante 10 minutos.
- En una sartén caliente con aceite dore la pieza de carne ahumada por todas sus caras.
- Condimente con sal y termine la cocción en el horno caliente (200° C).

Base de vino tinto

- Corte el *apio*, la *zanahoria*, el *puerro* y la *cebolla* en cubos.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore los vegetales.
- Añada el vino, el *laurel*, la pimienta, el clavo, *tomillo* y deje cocinar sobre fuego bajo hasta obtener 1/3 del volumen inicial.
- Pase a través de un colador y reserve.

Salsa

- En una *cacerola* disponga la base de vino tinto, el **miso** y mezcle hasta disolverlo.
- Lleve al fuego y deje que tome hervor.
- Incorpore la *manteca* fría y revuelva hasta emulsionar.

Guarnición

- Retire las hojas externas de los *alcauciles* hasta llegar al corazón, corte al medio, retire la pelusa interna y luego corte en láminas.
- Corte las berenjenas en rodajas finas.
- Corte los pimientos y los puerros en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva caliente saltee las rodajas de *berenjena* con los *alcauciles*.
- Incorpore los pimientos, los puerros, la *manteca*, las semillas de *sésamo* y continúe la cocción.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato disponga los vegetales salteados dándole volumen y encima acomode una porción de *lomo*.
- Rocíe la carne y los bordes del plato con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomito-ahumado-con-miso>