Lista de ingredientes para la receta Lomito ahumado con miso

Base de vino tinto

- Puerro 1 Unidad
- Cebolla 1/2 Unidad
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Vino Tinto 1 L
- Ajo 1 Diente
- Laurel 1 Hoja
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Pimienta en grano A gusto
- Apio 1 Rama
- Zanahoria 1 Unidad
- Tomillo 1 Rama

Guarnición

- Alcauciles 4 Unidades
- Semillas de sésamo 1 cda.
- Berenjena 1 Unidad
- Aceite De Oliva 4 cdas.
- Pimiento amarillo 1 Unidad
- Pimiento verde 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cda.
- Puerros 2 Unidades
- Pimiento colorado 1 Unidad
- Berenjena blanca 1 Unidad

Lomo

- Azucar rubia 1 Taza
- Cascara de naranja seca 1/2 Unidad
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Lomo 1 k
- Sal y Pimienta A gusto
- Agua de azahar 1 cdas.
- Arroz 2 cdas.
- Té de jazmin 2 cditas.

Salsa

- Manteca 50 g
- Pasta de miso 3 cdas.
- Base de vino tinto 2 Tazas