

Lomito de cochino laqueado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ron: 1/2 Taza

Colorante colorado: 10 g

Azucar: 4 cdas.

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Lomo de cerdo: 800 g

Cinco especias: 2 cdas.

Guarnición

Tomillo: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Panceta ahumada: 100 g

Manteca: 20 g

Ajo: 1/2 Diente

Repollitos De Bruselas: 200 g

Puré de batatas

Batatas: 4 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Miel: 1 cda.

Crema de leche: 2 cdas.

Cognac: 20 cc

Azucar: 80 grs.

Jengibre: 1 cda.

Salsa de manzanas

Cebolla: 3 cdas.

Manteca: 6 cdas.

Caldo De Pollo: 3 Tazas

Crema de leche: 1 Tazas

Jugo de Limón: 2 cditas.

Sal y Pimienta: A gusto

Manzanas verdes: 2 Unidades

Jengibre: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque el *lomo* de *cerdo* a *marinar* con azúcar, cinco *especias*, *ron* y colorante. Deje *marinar* por 24 horas.
- En una placa para horno con aceite neutro coloque el *lomo*, condimente con sal y pimienta.
- Lleve al horno a 200° hasta cocinar.
- Retire, deje reposar unos minutos y corte en rodajas.

Salsa de manzana

- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Corte las manzanas en cubos.
- En una olla con *manteca* rehogue, la *cebolla* con el *jengibre* y agregue la *manzana*.
- Cocine por 10 minutos y agregue el caldo de *pollo*, la *crema* de leche y el *jugo* de *limón*.
- Retira del fuego y licúe.
- Pase por un colador metálico y vuelva a colocar en la olla condimente con sal y pimienta.
- Cocine hasta espesar a fuego lento.

Puré de batatas

- Pele y corte las batatas en trozos.
- Pele y pique el *jengibre*.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las batatas.
- En una sartén prepare un caramelo con el azúcar, el agua y el *jengibre*.
- Retire del fuego y agregue agua batiendo continuamente con un batidor de alambre.
- En un procesador coloque la *batata*, el caramelo líquido, el cognac, miel, *crema* de leche y procese hasta lograr un puré.
- Coloque en una sartén a calentar y condimente con sal. Reserve.

Guarnición

- Pele y pique el *ajo*.
- Corte la *panceta* ahumada en bastones.
- Blanquee los repollitos de bruselas en agua hirviendo salada, retire y pase por agua helada, escurra y corte al medio.
- En una sartén con *manteca*, saltee la *panceta*, con el *ajo*, el *tomillo* y agregue los repollitos de bruselas.
- Cocine por unos minutos y reserve.

Presentación

- En un plato coloque en un aro de metal, el puré de batatas y la *guarnición* de repollitos de bruselas, retire el aro y agregue el *lomo* laqueado, rociado con la salsa de *manzana*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomito-de-cochino-laqueado>