Lomo al adobo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el adobo

Cebolla: 1/4 Unidad
Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Chile pasilla: 1Unidad
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Orégano: 1/2 cda.
Jitomate: 1 Unidad
Chiles Anchos: 2 Unidades

Para el lomo mechado

Lomo de Puerco: 1 Unidad
Almendras enteras: 15 Unidades
Tocino: 100 g

Para la guarnición

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria
Pistilos de azafrán: 4 Unidades
Fideos: 500 g

Preparación de la Receta

Para el adobo

- Abrir los chiles secos y retirarles las semillas.
- Tostarlos en un comal caliente con los jitomates, un trozo de *cebolla* y el *ajo*
- Hidratar los chiles en agua hirviendo
- En un procesador poner los jitomates, el *ajo*, la *cebolla* y los chiles hidratados.
- Agregar *vinagre* blanco, un poco de *orégano*, sal y caldo de *pollo*.
- Licuar por unos minutos.

Para el lomo mechado

- En un bowl poner las almendras y vaciar agua caliente para hidratar y retirar las cáscaras.
- Limpiar el **lomo** y mecharlo introduciendo un cuchillo para formar orificios en los cuales se introducen las almendras y pedazos de *tocino*.
- Agregar sal y pimienta.
- En un bowl poner la carne y bañarla con el adobo.
- Refrigerar y dejar *marinar* por dos horas.
- En un sartén caliente, poner aceite y freír el *lomo*.
- Agregar caldo y dejar cocer a fuego bajo.

Para la guarnición

- En una olla caliente con un poco de aceite, *dorar* los fideos y agregar caldo de *pollo*.
- En un bowl poner pistilos de *azafrán* e hidratar con caldo de *pollo*.
- Vaciar el *azafrán* en la olla de los fideos y cocinar a fuego medio hasta cocer el fideo y reduzca el caldo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-al-adobo