

Lomo al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Perejil picado: 1 Taza

Tomillo: 1 cda.

Jugo de Limón: 1 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Ají rojo: 1 Unidad

Echalottes: 2 Unidades

Sal: A gusto

Lomo: 1 Unidad

Aceto balsámico: A gusto

Pimentón: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Estragón seco: 1 cda.

Vinagre: A gusto

Ensalada

Rúcula: 1 Paquete

Zanahoria rallada: 1 Unidad

Espinacas / hojas: 10 Unidad

Escamas de queso parmesano: A gusto

Tomates cherry rojos: 1/4 k

Vinagreta

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Semillas de sésamo tostadas: 4 cda.

Aceto balsámico: 2 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en lonjas irregulares.
- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Pele y pique los *echalottes* y los dientes de *ajo*.
- Retire las nervaduras y semillas del *ají* y píquelo.

- Cocine las berenjenas enteras y con piel en la parrilla durante 2 a 5 minutos aproximadamente.
- Coloque en un bowl la *cebolla* junto con los *echalottes*, los dientes de *ajo*, el *ají*, el *perejil* picado, el *estragón* seco, las hojas de *tomillo*, el *pimentón*, sal, aceite de oliva, *vinagre* y *jugo* de *limón*, mezcle bien.

Ensalada

- Coloque en un bowl las hojas de *espinaca* junto con los tomates cherry previamente cortados al medio, la *rucula* y la *zanahoria* rallada, sazone con sal y mezcle.

Vinagreta

- En un bowl coloque el aceite de oliva y el aceto balsámico, mezcle hasta emulsionar y por último incorpore las semillas de *sésamo* tostadas, reserve hasta el momento de utilizarla.

Armado

- Abra las berenjenas al medio y sírvalas en una fuente, sazone con sal, pimienta, aceto balsámico y aceite de oliva.
- Coloque en el disco de arado las lonjas de *lomo* y cubra con la preparación de hierbas y verduras, cocine durante 20 minutos aproximadamente y retire.
- Sazone la ensalada con la vinagreta al momento de servirla y espolvoree con escamas de queso parmesano.

Presentación

- Presente el *lomo* al ajillo en una fuente y acompañe con la ensalada con vinagreta de *sésamo* y las berenjenas asadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-al-ajillo>