

# Lomo asado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Cebollín salteado

**Cebollín:** 4 Unidades

**Romero:** 1 Rama

### Grasa de cocción

**Manteca:** 100 g

**Grasa de res:** 100 g

### Marinada

**Ají molido:** 1/2 cdas.

**Pulpa de Tamarindo:** 100 g

**Agua hirviendo:** 1 Taza

### Puré aromatizado con ajo confitado

**Manteca:** 100 g

**Papas:** 3/4 k

**Leche:** 1/4 Taza

**Tomillo:** 1 Rama

### Salsa de yerbabuena

**Sal:** 1 cdita.

**Ají dulce:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Carne de lomo:** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Tomillo:** 1 cda.

**Concentrado de carne:** 1 cdita.

**Ajo:** 6 Dientes

**Paprika:** 20 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Ajo:** 1 Cabeza

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vinagre de vino tinto:** 2 cdas.

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

**Jengibre:** 1 cda.

**Azucar:** 1 cda.

**Aceite Vegetal:** 1 Tazas

**Yerba buena:** 30 g

## Preparación de la Receta

- Condimente la carne con sal y pimienta.

### Grasa de cocción

- Derrita la grasa de *res* en una olla a fuego bajo.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una *cacerola* coloque la *manteca* a derretir a fuego bajo hasta que se torne de *color* ámbar y cambie a un olor como de *avellana*
- Retire del fuego y agregue, la grasa de *res*, el concentrado de carne, *tomillo*, sal y un carbón
- Tape la *cacerola* y reserve.

### Marinada

- Disuelva la pulpa de tamarindo con agua hirviendo, mezcle bien y cuele.
- Pele y pique los ajos
- Deshoje el *tomillo*.
- Coloque el *jugo* de tamarindo en una fuente y agregue, *ajo*, *tomillo*, *ají* molido, y *páprika*.

### Armado

- Coloque la carne en la *marinada* y deje reposar por 1 hora.
- En un sartén bien caliente agregue un 1/4 de taza de grasa de cocción y coloque la carne a *dorar* por todos sus lados
- Retire la carne y reserve caliente el fondo de cocción
- Precaliente el horno a 225°.
- Lleve la carne al horno hasta terminar la cocción.
- Retire, deje reposar y corte en porciones.
- Puré aromatizado con *ajo* confitado
- Deshoje el *tomillo*.
- Pele y corte las papas en cubos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las papas hasta que estén blandas
- Retire y reduzca a puré
- Pase la cabeza de *ajo* entera directamente sobre la hornalla.
- Coloque sobre una hoja de papel aluminio, agregue aceite de oliva y *tomillo*.
- Cierre bien y lleve al horno por 20 minutos
- Retire del horno, deje enfriar, separe los dientes de *ajo* y pele
- Caliente la leche con la *manteca*, sal y pimienta.
- Agregue los ajos confitados y el puré
- Mezcle y reserve.

## Salsa de yerbabuena

- Retire las semillas y la parte blanca del *morrón* rojo y corte en cubos pequeños.
- Retire las semillas y el cabo de los ajíes dulces.
- Pele el *jengibre*.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- En una licuadora coloque los ajíes dulces, el *morrón* rojo, la yerba buena, el *jengibre*, la *cebolla*, azúcar, sal, *vinagre* y aceite e oliva.
- Procese hasta lograr una pasta homogénea.
- Retire y reserve.

## Cebollín salteado

- Pique el *romero*.
- Corte e *cebollín* a la mitad.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *cebollín* o *cebolla* de verdeo, condimente con sal, pimienta y agregue el *romero* fresco.

## Presentación

- En un plato sirva la carne asada con el puré aromatizado con *ajo* confitado, la salsa, el *cebollín* salteado y rocíe con el fondo de cocción.

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