

Lomo de Cerdo a la Alemana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Endivias gratinadas

Huevos: 2 Unidades

Jamón crudo: 8 Fetas

Sal y Pimienta: c/n

Tomillo: c/n

Endivias: 4 Unidades

Mantecas: 2 cdas

Queso rallado: 1/2 Taza

Crema: 1 Taza

Lomo

Aceite: c/n

Cerveza negra: 750 grs

Lomo de cerdo: 600 grs

Azúcar mascabo: 3 cdas

Manzanas verdes: 3 Unidades

Mostaza: 3 cdas

Preparación de la Receta

Lomo

- En una sartén grande con aceite sellar los lomos con sal y pimienta.
- En un bol mezclar *mostaza*, azúcar mascabo y reservar.
- Agregar cerveza negra en la sartén con los lomos sellados y untar los lomos con la mezcla reservada.
- Llevar a horno a 180 °C por 10 minutos hasta cocinar la carne y caramelizar.

Endivias

- Cortar las endivias al medio a lo largo y *dorar* en una sartén con *manteca*.

- Envolver cada mitad en una feta de *jamón*.
- En un recipiente, mezclar los huevos, con la *crema*, el *tomillo*, el queso rallado y salpimentar.
- Disponer las endivias en una fuente para horno y cubrir con la preparación anterior.
- Llevar a un horno fuerte hasta *dorar* y cuajar la mezcla (aprox 10 minutos)

Armado

- Servir los lomos de **cerdo** con sus jugos de cocción y manzanas verdes salteadas en *manteca*.
- Acompañar con el gratén de endivias

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-a-la-alemana>