Lomo de cerdo con ciruelas

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Ciruelas pasas: 200 g
Bulbo de Hinojo: 1 Unidad
Clavos: 2 Unidades
Castañas de caju: 100 g
Lomo de cerdo: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Anís: 1 Unidad
Brandy:
Manzanas verdes: 4 Unidades
Pimienta:
Sal:
Comino: 1 cdita.

Para la salsa:

Azucar: 100 g
Cerveza negra: 200 Ml.
Romero: 1 Rama
Caldo ibérico o fondo oscuro: 400 Ml.
Fecula De Maiz:
Vinagre Balsámico: 20 Ml.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos el relleno. Para ello, cortamos el *hinojo* y las castañas de *cajú*.
- Por otro lado, en una sartén, con un poco de aceite de oliva lo salteamos y agregamos las ciruelas troceadas. Condimentamos con las *especias*. Desglasamos con un chorrito de brandy y retiramos del fuego.
- Luego, abrimos el **lomo** para formar un rectángulo. Rellenamos con nuestra mezcla, cerramos y atamos con un hilo de algodón.
- Sellamos el *lomo* por todos sus lados en una sartén bien caliente.
- A continuación, lo llevamos a un horno precalentado a 180°C en una fuente junto con las manzanas cortadas y el *romero*. Dejamos que se cocine durante 30 minutos y cuando esté listo lo tapamos con papel de aluminio hasta el momento de servirlo.
- Para el caramelo, en una *cacerola*, agregamos el *vinagre* y la cerveza y dejamos que se evapore el alcohol. Luego, añadimos el caldo y si lo queremos espesar un poco, incorporamos con fécula de maíz diluida en agua.
- Emplatamos un trozo del *lomo* con las manzanas asadas y bañamos con la salsa por encima. Decoramos con *romero* y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-con-ciruelas