Lomo de cerdo con frutas frescas y secas con salsa de sidra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Pistachos pelados: 75 g
Albaricoque seco: 75 g
Uvas pasas: 75 g
Lomo de cerdo: 1 k
Agras: 50 g

Guarnición

Puré de papas: A gusto

Salsa

Duraznos: 2 Unidades
Sidra de manzana: 350 cc
Manzana verde: 2 Unidad
Piña: 3 Rodajas
Peras: 2 Unidades
Azucar morena: 3 cdas.
Fondo de ternera: 500 cc

Preparación de la Receta

- Quite el exceso de grasa del **lomo** de **cerdo** y luego bridelo, una vez terminado corte en medallones de aproximadamente 220 gramos cada una
- Pinte los medallones con aceite vegetal

Salsa

- Vierta en una *cacerola* la sidra de *manzana* y deje reducir a fuego mínimo hasta la mitad.
- Coloque en otra *cacerola* el fondo de *ternera* y lleve al fuego.

- Corte en cubos de aproximadamente 3cm de lado las manzanas y los duraznos con piel y las peras y la *piña* previamente peladas.
- Una vez que el fondo de *ternera* rompa hervor incorpore la mitad de la reducción de sidra, los cubos de fruta (reserve 5 cubos de cada fruta) y dos cucharadas de azúcar morena, una vez que rompa nuevamente hervor lleve el fuego a mínimo, agregue los recortes del *lomo* de *cerdo*, mezcle y cocine durante aproximadamente 20 minutos
- Terminada la cocción cuele presionando las frutas para que suelten el *jugo*
- Coloque la salsa en una *cacerola* y lleve a fuego mínimo hasta que reduzca, sazone con sal.
- Incorpore los cubos reservados a la mitad restante de la reducción de sidra, agregue una cucharada de azúcar morena y una vez que rompa hervor cocine durante 5 minutos más, retire del fuego y cuele reservando las frutas.

Armado

- En una *plancha* bien caliente selle los medallones de *cerdo* de un solo lado
- Una vez sellados retírelos, sazónelos con sa, acomódelos en una sartén bien caliente con aceite colocando los medallones con la parte sellada hacia arriba pero sellándolos de todos sus lados, por ultimo termine la cocción en horno precalentado a 160°C durante 14 minutos
- Terminada la cocción de los medallones quite los hilos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré de papas, alrededor acomode los cubos de frutas, espolvoree con pistachos, agras, albaricoques y uvas pasas, en el centro acomode un medallón y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-con-frutas-frescas-y-secas-con-salsa-de-sidra