Lomo de cerdo con salsa de hongos y repollo colorado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo de cerdo

Limon: 1 Unidad
Lomo de cerdo: 600 g
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza: 1 cda.
Jugo de Limón: 1 cdita.
Aceite: 1 cda.
Ajo: 1 Diente

Repollo colorado

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Manzana verde: 1 Unidad
Repollo colorado: 600 g
Vinagre de vino: 2 cdas.
Caldo: 1 Taza
Vino Blanco: 1/2 Vaso
Laurel: 1 Hoja
Aceite: 4 cdas.
Panceta ahumada: 50 g

Salsa

Fondo de cocción de la carne:
Crema de leche: 3 a 4 cdas.
Caldo: 3/4 Taza
Sopa crema de hongos: 2 cdas.

Varios

Hierbas frescas: A gusto

Preparación de la Receta

Lomo de cerdo

- En un bowl combine la *mostaza*, el aceite, el *ajo* picado, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta
- Corte el *limón* en trozos pequeños.
- Realice cortes pequeños en la superficie de la carne con la punta de un cuchillo y dentro coloque los trozos de *limón*.
- Pase la carne por la mezcla de *mostaza*, acomode en una asadera, bañe con esta mezcla y cocine en el horno caliente durante 30 minutos aproximadamente.
- Reserve el fondo de cocción para la elaboración de la salsa.
- Deje reposar la carne 5 minutos y corte en rodajas.

Repollo colorado

- Pique la *cebolla*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- Corte el **repollo** en fina juliana.
- Pele la *manzana* y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con el aceite dore la *cebolla* con la *panceta*.
- Incorpore el *repollo* y mezcle bien.
- Agregue la *manzana*, el caldo, el *vinagre*, el vino, el *laurel*, sal y deje cocinar durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Salsa

- En una *cacerola* disuelva la *sopa crema* de **hongos** con el caldo y lleve a hervor revolviendo constantemente.
- Añada el fondo de cocción de la carne, la *crema* de leche, mezcle bien y retire del fuego.

Presentación

- A los lados de una fuente sirva el **lomo** de **cerdo** y rocíe con la salsa, en el centro sirva el *repollo*.
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-con-salsa-de-hongos-y-repollo-colorado