Lomo de cerdo, crema de maní y ají sobre pipián



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto
Lomo de cerdo: 400 g
Aceite: 2 cdas.
Sal: A gusto
Pasta de mani: 150 g

Crema de maní y ají

Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Maní Tostado: 100 g
Ajo: 2 Dientes
Comino: Una pizca
Aceite achiotado: 15 cc
Fondo de cerdo: 100 cc
Ají criollo picado: 1 Unidad
Azucar: Una pizca
Cebolla larga parte verde y blanca: 1 Plantas

Mojito

Azucar morena: 2 cdas.
Ron blanco: A gusto
Pulpa de Maracuyá: 2 Taza
Hierbabuena: 2 Ramas

Pipián

Papas rojas: 4 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Papas amarillas: 4 Unidades
Comino: 1 g
Cebolla larga parte verde y blanca: 2 Plantas
Fondo de cerdo: 500 cc
Pasta de mani: 2 cdas.
Maní tostado triturado: 40 g
Aceite achiotado: 15 cc

Preparación de la Receta

- Bride el **lomo** para que no pierda su forma durante la cocción.
- Procese la pasta de **maní** con el aceite.

Pipián

- Pele las cebollas y córtelas en dados.
- Corte la *cebolla* larga, parte verde y blanca en trozos.
- Corte las papas amarillas al medio y las rojas en cuartos, ambas con piel.

Crema de maní y ají

- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Pique la *cebolla* larga, parte verde y blanca.
- Pele los dientes de *ajo* y macháquelos.
- En una sartén caliente con aceite achiotado saltee la *cebolla* larga junto con la *cebolla*, incorpore el *comino* y los dientes de *ajo*, cuando la *cebolla* este transparente agregue el *maní* tostado y pelado y tres cuartas partes del fondo de **cerdo**, cuando rompa hervor añada el **ají** criollo picado, sazone con sal, una pizca de azúcar y el resto de fondo, cocine durante 5 minutos mas y retire del fuego
- Deje enfriar y luego licue obteniendo una **crema**.

Mojito

- Machaque las ramas de *hierbabuena* junto con el azúcar morena, incorpore luego hielo, la pulpa de *maracuyá* y el *ron* blanco
- Sirva en copas.

Armado

- Acomode el *lomo* sobre una placa y úntelo con la pasta de *maní*, sazone con sal gruesa y pimienta negra recién molida.
- Cocine en horno precalentado a 145°F durante aproximadamente 20 a 25 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y deje reposar 10 minutos, luego quite el hilo y corte el *lomo* en medallones gruesos.
- En una olla caliente con aceite achiotado saltee a fuego máximo los dados de *cebolla* junto con la *cebolla* de verdeo, una vez transparente incorpore las papas, condimente con *comino* previamente tostado y cuando las papas comiencen a dorarse agregue una parte del fondo de *cerdo*, lleve el fuego a mínimo y cocine aproximadamente 15 minutos
- Pasado este tiempo incorpore la pasta de *maní* y el resto de fondo de *cerdo*, cocine durante 15 minutos mas, justo antes de retirar del fuego espolvoree con el *maní* triturado, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una base de pipián, encima acomode un medallón de *lomo* y salsee con una cucharada de *crema* de *maní* y *ají*.
- Acompañe con el mojito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-crema-de-mani-y-aji-sobre-pipian