Lomo de Cerdo Mechado y Relleno



Ingredientes

Relleno

Ajo: 1
Almendras con piel: 80 gr
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pasas de Uva: 80 g
Zanahoria: 3 Unidades
Cebolla: 1/2 Unidad
Tocino: 250 g
Espinaca: 1 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Lomo de cerdo: 1 Unidad

Salsa

Vinagre de manzana: 1 cda.
Chile ancho blanqueado: 1 Unidad
Pure de tomate: 1 Taza
Comino molido: 1 Pizca
Chile morita blanqueado: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la salsa

licuar el chile ancho, el chile morita, el pur&eacute

- De tomates, el *vinagre* de *manzana*, el *comino*
- Agregar sal y pimienta a gusto.
- Verter la salsa en una olla y, de ser necesario, agregar agua
- Dejar cocinar por 5 minutos.

Para el relleno

- Trocear las almendras y las pasas de uva
- Colocarlas en un tazón.
- Cortar las zanahorias en bastones, la *cebolla* en medias lunas y filetear el *ajo*
- Cortar el *tocino* en cubos y colocar en una sartén con un poco de aceite
- Una vez frito el *tocino*, agregar la *espinaca* y los frutos secos
- Cocinar.
- En un sartén, colocar un poco de aceite y freír la *cebolla*, el *ajo* y las zanahorias
- Una vez guisado, agregar la base del relleno de *espinaca*, *sazonar* con sal y pimienta.
- Extender el **lomo** de **cerdo** limpio y agregarle aceite, sal y pimienta
- Rellenarlo con la preparación, enrollar y amarrar con hilo para cocinar.
- Bañar el *lomo* con el adobo y hornear a 190 °C por 45 minutos
- Una vez *cocido*, retirar el hilo y cortar en rebanadas.
- Servir en un plato acompañado con espinacas, aceite de oliva y sal
- Decorar con *romero* fresco.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas
- Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
- Las zanahorias gruesas son más duras y son más difícil de cocinar

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-mechado-y-relleno