Lomo de cerdo relleno



Ingredientes

Almendras fileteadas: 1/4 Taza
Pasas: 1/4 Taza
Vino: 1/2 Taza
Carre de cerdo: 1 1/2 k

Para la salsa

Cebolla: 1 Unidad
Canela: 1 Pizca
Comino: 1 Pizca
Ajo: 1 Diente
Agua: Cantidad necesaria
Cerdo molido: 300 gr
Chile mulato: 2 Unidades
Clavo de olor molido: Una pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Desvenamos los chiles mulatos, retiramos las semillas y hervimos la piel en agua durante 5 minutos
- Dejamos reposar durante 5 minutos más
- Picamos.
- Licuamos los chiles con un cuarto de taza de agua limpia y el diente de *ajo*, el *comino*, el clavo de olor, la canela y un poco de sal
- Colamos los chiles y reservamos la salsa.
- Acitronamos la *cebolla* picada en una sartén abierta con aceite de oliva durante un par de minutos hasta que se torne un poco transparente
- Agregamos la carne de **cerdo** molida y continuamos cocinando sin dejar de mover hasta que la carne esté cocida
- Añadimos la salsa colada, las pasas y las almendras peladas y picadas
- Continuamos cocinando durante 5 minutos más
- Rectificamos de sal si es necesario
- Reservamos este relleno.

- Colocamos el **lomo** sobre la tabla para picar y cortamos hojas de ½ centímetro en forma de libro, sin cortar hasta la parte de abajo.
- Rellenamos cada hoja del libro con carne molida guisada
- No rellenar hasta arriba para poder cerrar después
- Amarramos bien el *lomo* con un hilo haciendo aros hasta tenerlo perfectamente cerrado
- Salpimentamos bien el *lomo* por todos lados.
- Calentamos aceite de oliva a fuego alto en una sartén honda
- Luego, sellamos allí el *lomo* cocinando a fuego alto por cada lado
- Agregamos el vino blanco, bajamos el fuego y añadimos 1 taza de agua
- Tapamos y cocinamos a fuego bajo durante una hora y media hasta que el *lomo* esté bien *cocido*, dando vuelta a medio cocción para que se cocine parejo
- Si hiciera falta, agregamos más agua a media cocción
- Retiramos el *lomo* y dejamos enfriar.
- El *jugo* que queda se puede espesar con un par de cucharadas de *maicena* disuelta en un poco de agua
- Cocinamos hasta que la salsa esté bien espesa.
- Rebanamos el *lomo* teniendo cuidado de retirar el hilo por completo.
- Servimos en rebanadas bañadas con la salsa.

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