elGourmet

Lomo de puerco en salsa de queso brie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa Inglesa: 1 cda.
Ajo picado: 1 cdita.
Lomo de Puerco: 1 k
Cebollin picado: 1 cda.
Espinacas: 1 Paquetes
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Brie: 300 g
Tomates cherry: 500 grs.
Jugo de Limón: A gusto
Echalotte picado: 1 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Demi-glace: 1 cda
Caldo De Pollo: 1 Taza
Crema de leche: 1/2 Taza
Echalotte picado: 1 cdita.

Cristales de lenguado en vinagreta de cítricos

Aceite de mole verde: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 cda.
Albahaca morada: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Vodka: 1 cdas.
Hierbabuena: A gusto
Sal fina ahumada: A gusto
Cebollin picado: 1 cda.
Pepino: 1 Unidad
Chile serrano picado: 1/2 cda.
Ciruelas: 2 Unidades
Eneldo picado: 1 cdas.
Chicharos: 2 Taza
Salvia: A gusto
Vinagre de Champagne: 3 cda.
Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Kiwi: 2 Unidad
Aceite De Oliva: A gusto
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Miel: 2 cdas.
Chile habanero picado: 1/2 cdita.
Salsa de soja: 3 cdas.
Jicama: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Lenguado fresco: 4 Filetes
Paprika: Una pizca
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.
Vinagre Balsámico: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Cubra el **lomo** de **puerco** con el *echalotte* picado, luego sazone con sal, pimienta y salsa inglesa
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* de todos sus lados.
- Una vez sellado el *lomo* colóquelo en una placa previamente untada con *manteca* y aceite de oliva y termine la cocción en horno precalentado.
- Coloque en una sartén caliente la *manteca*, *ajo*, una cucharadita de *echalotte* picado y *cebollin*, cuando comiencen a dorarse levemente incorpore el caldo de *pollo*, demi glace y el queso bree previamente cortado en daditos, cocine a fuego lento hasta que el queso se funda, por ultimo agregue la *crema* de leche y deje reducir.

Cristales de lenguado en vinagreta de cítricos

- Coloque en un recipiente el *jugo* de *limón*, junto con el *vinagre* de champaña, sal, pimienta, una cucharada de *ajo* picado, *eneldo*, *cebollin*, una cucharada de *vinagre* balsámico, una cucharada de salsa de soja, *jugo* de *naranja*, *páprika*, *chile* habanero, azúcar y vodka, luego emulsione con un mixer.
- Acomode sobre papel film un filete de lenguado y úntelo con la vinagreta anteriormente realizada, luego enrolle el filete con la ayuda del papel film y reserve en el freezer durante 3 a 4 horas
- Proceda del mismo modo con el filete restante
- Una vez firme quite el papel film y corte en rodajas.
- Corte el pepino, la *jícama*, el *kiwi* y las ciruelas en rodajas, colóquelos en un bowl y sazone con la vinagreta, pimienta y sal, mezcle y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarla.
- Coloque las vainas de chicharo en un bowl y sazone con el resto de *vinagre* balsámico, una cucharada de salsa de soja, aceite de oliva, sal común y sal ahumada, mezcle y vierta la preparación en una sartén, cocine a fuego medio y agregue una cucharadita de *ajo* picado, *chile* serrano, y aceite de mole verde, saltee unos minutos y retire del fuego.
- Coloque la miel junto con la cucharada restante de salsa de soja y una cucharada de *jugo* de *limón* en un recipiente y mezcle, reserve en la heladera.
- En una sartén con aceite caliente fría las hojas de *hierbabuena*, salvia y *albahaca* morada, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Lave bien las hojas de *espinaca*, córtelas con las manos y colóquela en un bow, luego sazone al momento de servirla con pimienta, *jugo* de *limón*, sal y aceite de oliva, mezcle.
- Sirva en el centro de un plato una *rebanada* de *lomo* de *puerco* y bañe con la salsa de queso brie
- Acompañe con la ensalada de *espinaca*.
- Arme en un plato una torre con una *rodaja* de lenguado, chicharo, *ciruela*, *kiwi* y *jícama*, luego sazone con la vinagreta
- Acompañe con los *chicharos* salteados.

Presentación

- Decore el plato de *lomo* con tomates cherry.
- Bañe la torre de cristales de lenguado con la miel y decore con las hojas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-puerco-en-salsa-de-queso-brie