

# Lomo en infusión de eucalipto y cilindro de tubérculos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Nueces de Macadamia:** 60 grs.

**Lomo:** 600 g

**Pimienta:** A gusto

**Sal Marina:** A gusto

**Jugo de tamarindo:** 1 Taza

## Cilindro

**Toronjil picado:** 1 cda.

**Acelga:** 60 g

**Arracacha amarilla:** 150 g

**Yuca (Mandioca):** 1 Unidad

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Perejil picado:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Puerro:** 100 Cantidad necesaria

## Infusión de Eucalipto

**Jugo de Limón:** 4 cdas.

**Ron:** 1/3 Taza

**Anís estrellado:** 1 Unidad

**Hojas de Eucalipto:** 6 Unidades

**Panela rallada:** 2 cdas.

**Aceite de macadamia:** 80 cc

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Hojas de Cedrón:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Envuelva el **lomo** en papel film presionando para que quede firme y reserve en la heladera.
- En una olla coloque el *jugo* de tamarindo y deje reducir a fuego lento.
- Procese las nueces de *macadamia* y sazónelas con pimienta.

## Infusión de Eucalipto

- En una olla coloque el aceite de *macadamia* junto con el aceite de oliva, cocine a fuego lento hasta llegar a los 65°C, el aceite no debe hacer burbujas, incorpore las hojas de eucalipto, la estrella de anís y las hojas de cedrón, lograda la temperatura deseada retire del fuego y deje reposar durante 30 minutos, luego cuele.
- Coloque una olla al fuego, incorpore la *panela* y el *ron*, una vez disuelta la *panela* agregue *jugo de limón* y añada en forma de hilo el aceite de eucalipto mientras mezcla continuamente, deje reducir a fuego lento.

## Cilindro

- Pele la *yuca* y córtela en finas láminas a lo largo con una mandolina.
- Proceda del mismo modo con la *arracacha*, las laminas deben tener la misma medida, luego corte dos laminas de *yuca* y dos laminas de *arracacha* en juliana.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee el resto de las láminas de *arracacha* y *yuca* solo unos minutos, luego retire y colóquelas dentro de un bowl con agua helada para cortar la cocción.
- Corte el *puerro* en rodajas.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pique las hojas de acelga.
- Para el relleno, en una olla caliente con aceite de oliva saltee el *puerro* junto con la *cebolla*, sazone con sal y pimienta, incorpore el toronjil junto con el *perejil* ambos picados y la acelga, cocine unos minutos y retire del fuego.

## Armado

- Retire el *lomo* de la heladera y quite el papel aluminio, sazónelo con pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* de todos sus lados. Una vez sellado coloque el *lomo* sobre una placa, sazónelo con sal marina y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 5 a 10 minutos. Terminada la cocción deje reposar unos minutos y luego córtelo en medallones.
- Para el armado del cilindro, forre una placa plana con papel aluminio y sobre esta acomode las láminas de *arracacha* y *yuca* intercalándolas y superponiéndolas, luego coloque en el centro el relleno y enrolle, proceda del mismo modo con el resto de las laminas y relleno. Cocine en horno precalentado unos minutos.
- Coloque los medallones de *lomo* dentro del *jugo* de tamarindo caliente y cocínelos unos minutos, luego pase los medallones por las nueces de *macadamia* molidas.

## Presentación

- Sirva en el plato de presentación un cilindro previamente cortado en porciones y un medallón de *lomo*, salsee con la infusión.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-en-infusion-de-eucalipto-y-cilindro-de-tuberculos>