

Medallones de lomo de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: 1 Ramillete

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo picado: 2 cdas.

Lomo de cerdo: 480 g

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 2 cdas.

Mermelada

Tomillo: 1 Ramillete

Cebolla blanca: 2 Unidad

Piloncillo: 100 g

Chile Guajillo: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Caldo De Vegetales: 1/2 Taza

Varios

Rabanitos: Cantidad necesaria

Champiñones: 50 g

Espinaca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele y pique el echalote.
- Deshoje el *tomillo*.
- Cubra el **lomo** con *ajo picado*, echalote, *tomillo* y aceite de oliva, por todos sus lados.
- Deje *marinar* por 45 minutos.
- Coloque sobre una placa para horno con una rejilla y cubra con la mermelada.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno a cocinar.
- Retire, deje reposar unos minutos y corte el *lomo* en medallones.

Mermelada

- Pele y corte las cebollas en juliana
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* a fuego bajo, hasta caramelizar.
- Hidrate el *chile* guajillo en agua tibia, con piloncillos.
- En una licuadora coloque la *cebolla* caramelizada, el *chile* guajillo y el caldo de vegetales.
- Licúe y reserve.

Presentación

- Corte los rabanitos en láminas.
- Corte los champiñones en láminas.
- En un plato sirva los medallones de *lomo*, junto con espinacas, rabanitos y champiñones.

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