Pan Rústico con Lomo de Cerdo a la Barbacoa

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azúcar moreno: 2 cdas
Chipotles: 2 Unidades
Vinagre de manzana: 1 Taza
Lomo de cerdo: 1 Kilo
Pan rustico: 1 unidad
Tamarindo: 1 Taza
Cebolla Morada: 1 unidad
Col: 1/2 unidad
Ketchup: 1 Taza
Manzana roja: 1 unidad
Pepino: 1 unidad
Yogurt griego: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En una sartén previamente calentado, colocar el **lomo** ya salpimentado y sellar por los dos lados.
- Reservar.
- Poner a calentar en otro sartén con aceite y picar finamente media *cebolla*.
- Agregar al sartén y también incorporamos *ketchup* y la pulpa de tamarindo.
- Poner una cucharada de azúcar morena y un chorrito de *vinagre*.
- Ya en cocción agregar un chorrito de agua y los chipotles para infusionar
- Rebanar el *lomo* en filetes y llevar a un sartén para acabar de cocinarlo.
- Ya *cocido* añadir el barbeche y dejar por unos minutos más en la sartén y retirar
- Cortar la *col* en julianas, la *cebolla* en plumas delgadas y la *manzana* en medialunas.
- *Aderezar* con el yogurt griego y pepino en láminas.
- Cortar por la mitad el pan y hacer una cama de pepino,
- Poner unas rebanadas de *lomo* de **cerdo** y acompañar con la ensalada de *col* y *manzana*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-rustico-con-lomo-de-cerdo-a-la-barbacoa