elGourmet

# Pan Rústico de Lomo Adobado

Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Jitomate**: 2 Unidades
**Aceite De Oliva**: c/n
**Chile gúero**: 1 unidad
**Ajo**: 1 Diente
**Mandarina**: 1 unidad
**Mix de Lechugas**: 100 Gramos
**Pan rustico**: c/n
**Sal**: c/n
**Vinagre de manzana**: 2 cdas
**Chile Guajillo**: 2 Unidades
**Aguacate**: 1 unidad
**Chile ancho**: 1 unidad
**Lomo de Puerco**: 1 unidad
**Manteca de puerco**: c/n
**Orégano**: 1 cda
**Pimienta negra molida**: c/n
**Cebolla**: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Quitar las venas a los chiles y sofrír.
- Partir y reservar los jitomates.
- En una sartén poner dos cucharadas de *manteca* de *puerco* a calentar e incorporar los chiles, los jitomates, la *cebolla* partida por la mitad y por último el *ajo*
- Procesar el **lomo** de *puerco* para que quede bien molido
- En la licuadora poner toda la molienda de la sartén.
- Añadir agua para ayudar a la licuadora.
- En la misma sartén añadir *manteca* y cocinar la carne de *cerdo*.
- Salar.
- Cuando la carne esté bien cocida incorporar el adobo.
- Ajustar la sal y pimienta
- Colocar un mix de lechugas en un bowl, la *cebolla* blanca en plumas muy delgadas, exprimir una *mandarina* con ayuda de un colador y rebanar un *chile* güero.
- Perfumar con *orégano* y un toque de sal, una cucharada de aceite de oliva y dar un toque de *vinagre* de *manzana*.
- Calentar el pan y montar en la base la ensalada de lechugas.
- Colocar la carne de *cerdo* adobada y tapar.
- Colocar la ensalada alrededor de los panes rústicos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pan-rustico-de-lomo-adobado**