

Pan Rústico de Lomo Adobado

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Jitomate: 2 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Chile güero: 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>