# Puerco al tamarindo



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Lomo de cerdo**: 300 g
**Azúcar Negra**: Cantidad necesaria
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Aceite De Oliva**: 1 Taza

### Ensalada

**Aceite de ajonjolí (sésamo)**: 1 cdita.
**Salsa de soja**: A gusto
**Jengibre Picado**: 1 cdita.
**Berro**: A gusto
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Brotes de alfalfa**: A gusto

### Guarnición

**Aceite De Oliva**: 1 cdas.
**Arroz hervido**: 180 g
**Pimiento verde**: 1/4 Unidad
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Pimiento rojo**: 1/4 Unidad
**Pimiento amarillo**: 1/4 Unidad
**Yema de huevo**: 1 Unidad
**Jengibre Picado**: 1 cdita.

### salsa

**Vinagre de frambuesas**: 100 cc
**Miel**: 1 cda.
**Vino Tinto**: 1/4 Taza
**Azúcar Negra**: 1 Taza
**Aceite De Oliva**: 1 cdas.
**Jengibre Picado**: 1 cdita.
**Extracto de tamarindo**: 4 cdas.
**Jugo de ananá**: 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- Sazone el *lomo* con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* primero del lado que tiene mas grasa.
- Una vez sellado en todos sus lados, páselo a un recipiente refractario, espolvoree con una pizca de azúcar negra y termine la cocción en horno precalentado durante 10 minutos.

## Salsa

- En una sartén, coloque aceite de oliva, azúcar negra, *vinagre* de frambuesa, *jugo* de *anana*, extracto de tamarindo, *jengibre* picado, vino tinto y miel, mezcle y deje reducir a fuego lento.

## Guarnición

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los pimientos, sazone con sal y pimienta, agregue el *jengibre* junto con el *arroz* previamente hervido con vino blanco y fondo de *pollo*, mezcle.
- Luego de unos minutos de cocción retire la sartén del fuego, incorpore la yema y mezcle.

## Ensalada

- En un bowl coloque las hojas de *berro* y los brotes de alfalfa, sazone con sal, pimienta, salsa de soja, aceite de *ajonjolí* y el *jengibre*.

## Armado

- Retire el *lomo* del horno y córtelo en medallones, traspase por cada uno un *palillo* de brochette

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz* junto con la ensalada y los medallones, salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/puerco-al-tamarindo**