

# Puerco al tamarindo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lomo de cerdo:** 300 g

**Azúcar Negra:** Cantidad necesaria

### Ensalada

**Aceite de ajonjolí (sésamo):** 1 cdita.

**Salsa de soja:** A gusto

**Jengibre Picado:** 1 cdita.

### Guarnición

**Aceite De Oliva:** 1 cdas.

**Arroz hervido:** 180 g

**Pimiento verde:** 1/4 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

### salsa

**Vinagre de frambuesas:** 100 cc

**Miel:** 1 cda.

**Vino Tinto:** 1/4 Taza

**Azúcar Negra:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 Taza

**Berro:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Brotos de alfalfa:** A gusto

**Pimiento rojo:** 1/4 Unidad

**Pimiento amarillo:** 1/4 Unidad

**Yema de huevo:** 1 Unidad

**Jengibre Picado:** 1 cdita.

**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>