

Punta de lomo de cerdo con mermelada de xoconostle

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Vinagre de manzana: Cantidad necesaria

Lomo: 1 Unidad

Azucar: 300 grs.

Agua: 2 L

Xoconostles o tuna: 1000 g

Camote: A gusto

Esparragos:

Preparación de la Receta

- Hacemos la jalea de xoconostles, pelados y sin semillas, que extraemos con una cuchara (a las semillas las envolvemos y reservamos).
- A los xoconostles los cortamos en cubitos pequeños.
- Previamente, echamos *cebolla* y oliva en olla al fuego.
- Vamos agregando agua (cada tanto, para que no caramelize).
- Echamos en la olla los xoconostles cortados ; luego, el azúcar (1/2 parte por cada kilo de xoconostles) hasta que esté en su punto.
- Agregamos el *vinagre* al terminar.
- Para envolver las semillas, preparamos tiras de trapo con las que hacemos bolsitas, que cerramos con hilo extraído del mismo trapo.
- Cuando el paquetito está hecho, tal cual quedó, lo metemos en la olla caliente.
- Así saboriza la jalea.
- Cada vez que rompa hervor, la destapamos.
- Cortamos la punta de **lomo** (bondiola) en pedazos más bien gordos (pero sin exagerar) y cocinamos a fuego alto en la parrilla.
- A la carne la colocamos en un disco, para lograr mucha temperatura, ya que la carne de *puerco* está cortada en trozos grandes y gruesos.
- Para que se pegue bien, le echamos un poco de sal fina.
- El disco debe estar muy caliente. Mientras se cuece la carne, es conveniente agregar un poco de aceite al disco.
- Al dar vuelta la carne, volvemos a salarla.
- Le agregamos la jalea de xoconostles.
- Después, agregamos un pequeño toque de sal.

- Preparamos los distintos tipos de vegetales según la variedad y el tipo de orgánicos que consigamos en el campo.
- Quemamos *cebolla* pelada a las brasas directas (no al fuego).
- Tarda 40 minutos, por eso la ponemos primero.
- Marinamos : Tomates cortados, hojas de *nopal*, dos cabezas de *ajo* (quemados sobre la parrilla), berenjenas cortadas en rodajas.
- Todo en una fuente.
- Antes que nada, le agregamos un provenzal por encima (antes de salar).
- Recién después salamos y mezclamos (podemos agregar aceite).
- Esa mezcla la colocamos sobre la parrilla (por eso no conviene mojarlos tanto de aceite).
- Los tomates necesitan más calor por su gran cantidad de agua.
- Podemos ir agregando sal sin miedo.
- Cuando estén listos, los retiramos.
- Agregamos *rúcula* fresca y trozos de queso de cabra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/punta-de-lomo-de-cerdo-con-mermelada-de-xoconostle>