

Lomito de cerdo con manzanas

Fuente: Escuela de Cocina *La Moustache*

Ingredientes:

Lomito de cerdo	2 U
Aceite	c/n
Manteca	20 g
Pimienta negra molida gruesa	c/n
Sal	c/n
Coñac	1 copita
Caldo de carne	1 taza
Extracto de carne	1 c
Crema de leche	150 g
Manzanas	4 U
Agua	c/n
Jugo de limón	½ U
Manteca	30 g
Azúcar	2 C
Pimentón dulce	1 C

Preparación:

- 1- Lavar y cortar las manzanas en octavos, poner en agua con limón y reservar.
- 2- Precalentar el horno a temperatura media.
- 3- Despojar de nervios y grasa los lomitos de cerdo. Pasar los lomitos por pimienta molida gruesa de modo que esta se adhiera a los costados.
- 4- En una sartén con aceite y manteca saltear los lomitos de todos lados, hasta que se doren.
- 5- Antes de llevarlos a horno rociarlos con el coñac y flambear.
- 6- Retirar los lomitos de la sartén y pasarlos a una fuente, introducirlos en el horno y cocinar unos 25 a 30 minutos.
- 7- Mientras desglasar el fondo de la sartén con el caldo recuperar los jugos colándolos, a una cacerola chica para hacer la salsa.
- 8- Para las manzanas tomar una sartén lo suficientemente grande para que las manzanas no se superpongan; calentar la misma a fuego fuerte.
- 9- Una vez caliente la sartén derretir la manteca y saltear las manzanas.
- 10- Agregarles azúcar de modo que estas se caramelicen un poco; agregar el pimentón dulce para realzar el sabor y el color.
- 11- Calentar los jugos recuperados después del desglasado y agregarle la crema, mezclar y dejar reducir un poco hasta que se espese un poco, ajustar los sabores con sal y pimienta.
- 12- Para armar el plato saltear parcialmente el plato, colocar allí medallones de lomito en forma de abanico y agregar la guarnición de manzanas.