Receta de Lomito de Cerdo Relleno

Hoy en TusRecetas os hablaremos del Cerdo, un animal muy utilizado en la Gastronomia Mundial, y que data desde los tiempos de Griegos y Romanos, el Cerdo era considerado por ambos pueblos como el animal de abasto por excelencia. Los Romanos, apreciaban ciertos embutidos como los “botulus” o “botellos”, que pueden estar representados
actualmente por los botelos o botilos de Galicia, Asturias y León. La morcilla podría derivar de la palabra “murcella”; la salchicha y por su mayor calibre y grosor el salchichón, podrían derivar de la “farta salcicia”.

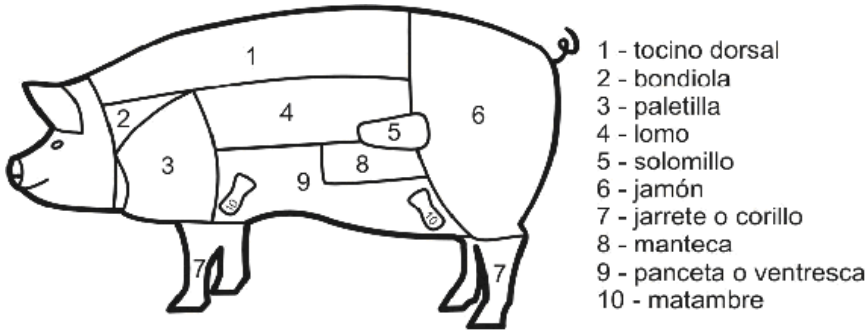
Cuando tú vayas a comprar un Cerdo debes tener en cuenta la clasificación del mismo según su peso.

* Cochinillo
Es la cría del cerdo que se sacrifica entre las tres primeras semanas y los dos meses de vida, y llega a pesar entre 3 y 7 kilos. Resulta muy sabroso asado.
* Lechón
Es de consumo más habitual en la cocina hogareña, pesa entre 8 y 15 kilos y es muy sabroso al horno y a la parrilla.

* Chancho
No son aconsejables para el consumo enteros, debido a su gran tamaño y larga edad, pero si se utiliza en cortes y chacinados. Su peso oscila entre 75 y 115 kilos.
Se debe tener en cuenta que el color de la carne rosa y la firmeza en el cerdo es signo de buena calidad, sobretodo si se consumen animales chicos.

Para un mejor estudio del cerdo se lo puede dividir en tres secciones:

Pechito de Cerdo
Cuarto Delantero Bondiola
Paleta
Carré o Lomo
Solomillo
Cerdo
Medio o Centro Matambre
Panceta
Manteca de Cerdo



Cuarto Trasero Jamón

* Bondiola: Tierna y de buen sabor. Se utiliza el trozo entero al horno o a la parrilla y fraccionada en trozos para la elaboración de churrascos, milanesas y escalopes. Es muy apropiada para
utilizarla como salazón.
* Paleta: Múltiples aplicaciones. Se emplea para preparar al horno o a la cacerola, en milanesas, escalopes fritos, hamburguesas con la carne picada.
* Pechito: Se encuentra entre las dos paletas. Queda muy bien asado o al horno, con o sin costillas.
* Costillar: Continúa al pechito de cerdo. Se caracteriza por su pulpa tierna. Se puede preparar al horno con o sin hueso, cortado en churrascos a la parrilla, plancha o fritos en sartén.
* Carré o Lomo: Dependiendo si se lo emplea con hueso (carré) o si se lo trabaja deshuesado (lomo). El carré de cerdo guarda relación con el entrecot de la vaca. Teniendo en cuenta que los cortes y clasificaciones posibles varían de acuerdo a la zona geográfica en que se estudie el tema, también se puede
establecer una división de cortes contando las vértebras y costillas desde la cola hacia la cabeza:
* Lomo: Abarca las siete vértebras lumbares y la primera costilla (equivale al bife de chorizo). Por su forma regular es ideal para mechar y cocinar al horno, también sirve para grillar.
* Carré propiamente dicho, abarca las costillas segunda a octava, (equivale al ojo de bife de la vaca). Cortándolo a lo ancho se obtienen siete costillas que en opinión de muchos son las mejores y resultan indicadas para rellenar y cocinar al horno o grillar. El carré entero se puede deshuesar y mechar; en este caso es mejor no separarlo del lomo.
* Punta de carré, abarca la costilla novena a decimocuarta. De aquí se sacan las típicas costillas para asar sobre las brasas. Incluye partes de otros cortes y también se conocen como costillas de Bondiola.
* Solomillo: Se encuentra debajo del lomo (equivale al lomo de la vaca). Por su tamaño constituye una porción. Es apto para grillar o cocinar en el sartén.

* Matambre: El matambre de cerdo, en comparación con el matambre vacuno, no resulta muy apropiado para arrollarlo por su tamaño pequeño. Se lo emplea para hacerlo a la parrilla, al horno, a la pizza, o con roquefort, etc.
* Panceta: Ubicada en la parte inferior del animal (panza). Al igual que la Bondiola y el Jamón se destina como salazón.
* Jamón: Es muy tierno y de exquisito sabor. Puede prepararse entero al horno, cortado en trozos para churrascos a la parrilla, plancha, con o sin hueso.
* Cabeza, patas y manos: Hervidas para hacer gelatinas, vinagretas, queso de cerdo.
* Manteca de cerdo: Es la grasa más plástica del cerdo, se encuentra recubriendo los riñones y es muy utilizada en productos de panadería.
* Redaño: Es una membrana fina y veteada de grasa que envuelve al estómago del animal. El redaño, también denominado Crépine en francés, se utiliza para dar sabor a los alimentos y hacerlos más jugosos, y para mantener los ingredientes juntos durante la cocción. Según su grosor se derrite totalmente o permanece y se puede quitar antes de servir el plato. Antes de utilizarlo se lo debe remojar una o dos horas en agua fría. El redaño se utiliza para Albardillar; ésta es una técnica que se utiliza para mantener la carne magra jugosa envolviéndola con grasa de cerdo.

Ingredientes de la Receta de Lomito de Cerdo Relleno:
* 700 grs de Lomito de Cerdo.
* 10 Ciruelas tiernas.
* 10 Nueces.
* Condimentos a gusto 3 cucharadas.
* Mostaza.
* Miel.
* 50 grs de Manteca.
* 1 Limón.
* Vino blanco ½ taza.
* Maicena.
* 1 Sobre de Caldo.

Elaboración de la Receta de Lomito de Cerdo Relleno:
1. Abrir por el largo el Lomito y condimentar, rellenar con nueces picadas, mostaza y ciruelas descarozadas, cerrar y atar dándole buena forma.
2. Colocar en una fuente para horno y untar con miel y mostaza, rociar con jugo de limón.
3. Cocinar primero a horno fuerte 15 minutos, luego moderado hasta terminar la cocción, rociando siempre con su propio jugo.
4. Retirar la carne cocida, unir el fondo de cocción con manteca, vino blanco.
5. Colar y espesar con maicena disuelta sobre fuego lento y cubrir el Lomito.
6. Acompañar con Puré de batatas, Manzanas o Manzanas rellenas como Guarnición.

Espero que hayas disfrutado de esta Receta de Lomito de Cerdo Relleno

Fuente: TusRecetas

http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/5199166/Receta-de-Lomito-de-Cerdo-Relleno.html