

Lomitos de cerdo, verduras grilladas y salsa de mostaza

Fuente: Maru Botana www.revistamaru.com

Ingredientes:

1 kg de papas
4 lomitos de cerdo chicos
sal y pimienta
aceite de oliva
4 cucharadas de hierbas frescas
2 cabezas de ajo
1 morrón amarillo
1 ají verde
1 morrón rojo
4 tomates chicos redondos
400 g de mermelada de damascos
50 g de mostaza con granos

Preparación:

Lavar y cortar las papas en tajadas. Pintarlas con aceite de oliva y grillarlas en número 5 hasta que estén tiernas.

Retirar y reservar. Desgrasar los lomitos, condimentar con sal y pimienta, y grillarlos en número 5 durante 5 minutos de los dos lados con el grill cerrado.

Bajar a número 4 y grillar durante 10 minutos más.

Abrir el grill y acomodar sobre las dos planchas los morrones cortados en trozos y los ajos por la mitad, y continuar la cocción dando vuelta las verduras hasta que estén tiernas.

Para servir, pincelar los lomitos con las hierbas picadas mezcladas con 1 cucharada de aceite de oliva.

Acompañar con la mermelada de damascos mezclada con la mostaza y las tostadas grilladas.