

## LOMO DE CERDO CON CHUTNEY DE CEREZAS

### INGREDIENTES (4 PERSONAS)

Vino blanco seco, 1/2 taza • Cerveza, 1/4 de taza • Miel, 1 cucharada • Jengibre en polvo, 1 cucharadita • Lomo de cerdo, 1kg • Sal gruesa, a gusto • Aceite vegetal, 1 1/2 cucharadas.

### INGREDIENTES DEL CHUTNEY

Frutos secos, 3 tazas • Azúcar morena, 1/2 taza • Vino blanco seco, 2/3 de

taza • Jengibre, 2 cucharadas • Pimienta, una pizca • Sal gruesa, a gusto.

### PREPARACIÓN

El día anterior, combinar el vino con la cerveza, la miel y el jengibre en una sartén a fuego bajo, hasta que la miel y el jengibre se disuelvan. Dejar enfriar la mezcla, verter en una jeringa para marinar carnes e inyectar el lomo de cerdo, distribuyendo la mezcla de forma pareja dentro de la carne. Ponerlo en un plato cubierto con una

película plástica y refrigerar durante toda la noche. Precalentar el horno a 200°. Retirar los lomos del plato, secarlos un poco y sazonarlos bien con la sal gruesa. Calentar el aceite en una sartén a fuego alto y sellar la carne. Ponerla en una fuente para horno 15 minutos. Pasarla a un plato, cubrirla parcialmente con papel aluminio y dejarla reposar unos minutos. Cortar el lomo en tajadas medianas y servir las en los platos con el chutney por encima.

**Chutney:** poner todos los ingredientes en una sartén a fuego medio y cocinar unos 3 minutos, revolviendo ocasionalmente. Subir un poco el fuego y dejar hervir durante unos minutos más.

