

Lomo de cerdo en salsa de ciruela

Fuente: www.guiaderecetas.com

Ingredientes:

- Una pierna de cerdo de 3 kgms
- Media cabeza de ajo
- Una Cebolla mediana
- Una taza de Vinagre balsamico
- Media taza de Agua
- Un punado de hierbas de olor
- 500 grms de Ciruelas pasas deshuesadas
- Medio litro de Crema (nata)
- Medio litro de Vino tinto (rioja es mejor)
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación:

Se licuan los ajos, la cebolla, las hierbas, el vinagre y el agua hasta obtener una pasta homogénea. Se pica la pierna y se unta con esta pasta, sal y pimienta. Poner la pierna en un recipiente grande y cubrirla con papel aluminio. Hornear por tres horas (una hora por kilo) a 250C o hasta que la carne se desprenda fácilmente.

La Salsa

Hervir las ciruelas pasas y el vino hasta que las ciruelas se desmoronen y se obtenga una salsa espesa.

Se deja enfriar la pierna. Con un cuchillo eléctrico, se rebana. En un molde, se colocan una capa de rebanadas de cerdo, una capa de salsa de ciruela y una capa de crema. Se hacen varias capas hasta llenar el molde. Se hornea nuevamente por 30 minutos y se sirve. Servir con pure de papas y verduras al vapor.