

Lomo de cerdo con ciruelas

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Carnes, Segundos



INGREDIENTES

1 Cinta de lomo sin adobar

Vino blanco

Ciruelas sin pepitas

Mantequilla

Mostaza

Pimienta

Sal

PREPARACIÓN

Poner las ciruelas a remojo en vino blanco entre 4 y 6 horas.

Preparar la cinta de lomo: Abrirla por la mitad y salpimentarla. Se colocan dentro las ciruelas en fila bien apretadas cerrando el lomo atándolo o cos ndolo por el corte.

Preparar una salsa con una cucharada de mantequilla, una cucharada de mostaza, sal y pimienta, untando con ella todo el lomo y dejándolo reposar media hora.

Introducir el lomo en el horno bien caliente (200  ) aproximadamente una hora con las ciruelas sobrantes dispuestas alrededor de la bandeja.

Si no queda salsa con las ciruelas una vez asada la carne, se preparar  un poco echando un poco de agua en la fuente, el zumo de medio limón y una cucharadita de harina y dándole un hervor.

Dejar reposar la carne 1/2 hora antes de cortarla.

Servir la salsa con las ciruelas sobrantes trituradas y en caliente en salsera aparte.