

Lomo de Cerdo Relleno

Sirve a seis

PARA EL ALMIBAR:

½ taza de azúcar

½ taza de agua

½ taza de mermelada de albaricoque

Coloque el azúcar y el agua en una olla a fuego medio / bajo. Revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Una vez que se disuelva dejar hervir a fuego lento hasta que espese.

Retire la olla del fuego y añadir la mermelada. Batir y reservar.

PARA EL RELLENO:

1 taza de nueces

1 taza de albaricoques secos

¼ de taza (62,5 ml) de vino de Oporto

Colocar las nueces y albaricoques en un procesador de alimentos y pulsar varias veces. Añadir el Oporto y procesar durante unos 30 segundos. No haga una pasta pero que todo este bien picadito.

PARA LAS CEBOLLAS Y SETAS:

½ Cucharada de aceite

1 chalote grande o 1 cebolla pequeña amarilla - finamente picado

4 onzas. (110 gramos) champiñones en rodajas

2/3 tazas (166 ml) de vino de Oporto

1/3 de taza (83 ml) de caldo de pollo

Pimienta negra

Calentar el aceite y añadir la chalota o cebolla. Cocine, revolviendo ocasionalmente, durante 5 a 6 minutos hasta que la cebolla esté transparente y suavizada. Trabaje sobre calor medio/bajo.

Añadir las setas y mezclar. Añadir 1/3 de taza (83 ml) del vino de Oporto y reducir en dos terceras partes. Añadir otro 1/3 de taza (83 ml) de vino de Oporto y reducir a la mitad. Añadir el caldo de pollo y reducir a la mitad. Pruebe y ajuste la sal según sea necesario. Agregar la pimienta y mezclar.

Añada la salsa de jarabe con mermelada. Mezcle y ponga a un lado.

PARA EL LOMO:

Aproximadamente 2 ½ libras (1 kilo) de lomo de cerdo (estos muy probablemente vendrán en un paquete de dos lomos medianos)

Sal pimienta

Aceite

Calentar el horno a 400 grados F (200 C).

Corte el lomo de cerdo de todo el exceso de grasa y arrancar cualquier membrana delgada que podría tener.

Ahora vamos a abrir y aplanar nuestra lomo de cerdo (mariposa) para que podamos rellenarlo. Con un cuchillo afilado cortar una ranura a lo largo del centro del lomo (longitudinalmente) hasta aproximadamente ½ pulgada de la parte inferior. En otras palabras, dejar ½ pulgada de carne sin cortar. Tenga cuidado de no cortar la carne completamente.

Ahora haga lo mismo en el lado izquierdo y derecho de su carne. Simplemente corte una hendidura en la carne de cerdo sin pasarse hasta el otro lado.

Coloque el lomo abierto entre dos hojas de papel plástico y golpear la carne hasta que se aplane y este mas o menos ¾ de pulgada de espesor.

Sazone ambos lados del lomo con sal y pimienta. Lávese las manos cada vez que toque la carne y antes de tocar su salero y pimienta.

Coloque las nueces y damascos procesados al centro del lomo – dejando carne a los lados y en las puntas para poder enrollarlo.

Enrolle la carne metiendo las puntas hacia el medio para evitar que se salga el relleno.

Ate el lomo a lo largo y luego a lo ancho. Ate unas cinco a seis veces a lo ancho. Si sus pitas están muy largas córtelas.

Calentar un poco de aceite en una sartén grande y dorar el lomo por todos los lados. Transfiera la carne dorada a una rejilla dentro de una asadera y colocar en el horno durante unos 20 minutos o hasta que un termómetro de carne registre 145 grados F (63 C). Si prefieren que la carne no tenga nada de color rosa cocinen su lomo por mas tiempo.

Retire la asadera del horno y cubrirla. Deje que la carne de cerdo descanse durante unos 15 minutos antes de que cortarla. Esto permitirá que los jugos se asienten. La carne seguirá cocinando por unos minutos porque la acabamos de sacar de un horno caliente.

Calentar la salsa mientras espera. Se deja hervir un poco para que espese un poco. Cortar los solomillos en diagonal y servir con la salsa caliente. Disfrutar.

©The Frugal Chef 2015