

Chef Catalina Vélez

Lomo de Cerdo

Ingredientes

3 Lb

De Lomo De Cerdo

1 Cebolla

Roja Picada

2 Dientes

De Ajo Machacados

2 Cucharadas

De Cilantro Finamente Picado

2 Cucharadas

De Zumo De Limón Y Ralladura

3 Cucharadas

De Aceite De Oliva

3 Tazas

De Caldo De Carne

1/4 De Lb

De Panela Picada En Cubitos

2 Ramitas

De Tomillo

1/4 De Taza

De Vinagre De Manzana

1/2 Taza

De Zumo De Limón Y Cáscara

2 Cucharadas

De Panela Rallada

Sal

Y Pimienta Al Gusto



Hay muchas recetas con cerdo que la gastronomía colombiana ha mejorado con el toque de nuestro Sabor Local. Recetas y sabores únicos, como los este lomo de cerdo al horno con melao de panela. Prepáralo y disfrútalo. Mezcla cebolla, ajo, cilantro, jugo y ralladura de limón, sal y pimienta. Adoba la carne con esta preparación, tápala y consérvala durante 4 horas en refrigeración. Retira el adobo de la carne y déjalo aparte. En una sartén, calienta el aceite a fuego alto y sella la carne por todos sus lados. Acomódala en un molde o placa de hornear junto con el adobo, caldo, panela picada, tomillo y vinagre. Sazona con sal y pimienta al gusto. Cubre con papel de aluminio y lleva al horno a 180 °C durante 40 minutos. Pasado este tiempo, destápala y hornea por 30 minutos más. Faltando 5 minutos para terminar la cocción, espolvorea la panela rallada por encima. Retira el cerdo del horno, déjalo reposar y córtalo en tajadas. Cuela los líquidos de cocción y calienta en un sartén a fuego medio, adiciona zumo y ralladura de limón. Cocina por 2 minutos más para que tome la consistencia deseada. Rectifica la sazón y sirve el cerdo con esta salsa. Recuerda que esta receta la puedes preparar a tu manera. Imagínate hacer sándwiches con este cerdo, queso feta y vegetales salteados para tu almuerzo El Sabor Local es eso, llevar nuestros sabores a platos que no nos habíamos ni imaginado. Acompaña esta receta para hacer en casa con una Club Colombia Negra