

### LOMO CON MOSTAZA

#### Ingredientes

1 lomo  
2 cucharadas de mostaza  
1/4 litro de crema o 2 latitas  
50 grs de mantequilla  
1/2 taza de aceite  
1 vaso de Jerez  
ramito compuesto (perejil, orégano, laurel)  
pimienta, sal, aji-no-moto

#### Guarnición:

1/2 kilo de zanahorias  
1/2 kilo de papas  
petit-pois  
sal, pimienta  
mantequilla  
perejil picado

#### Preparación

Condimentar el lomo con sal y pimienta, untarlo con la mostaza, colocar en la asadera con el aceite, la mantequilla en trocitos y el ramito compuesto, cocinar en horno 380° hasta que dore, bajando la temperatura 10 minutos antes de finalizar su cocción, unir el jerez y la crema de leche, cortar el lomo en rebanadas, acomodar en la fuente y como guarnición las zanahorias cortadas en bastones; las papitas a la cuchara y los petit-pois, todos esto saltados en mantequilla, después de sancocharlas y salpicadas con el perejil picado.

### LOMO DE CHANCHO ADOBADO

#### Ingredientes

1 lomo de chanco  
3/4 taza de jugo de naranja agria  
1 cucharadita de ajo  
2 cucharadas de perejil picado  
2 cucharadas de ají fresco molido  
1 cucharadita de pimentón  
1 hoja de laurel  
1 vaso de vino blanco  
2 cucharadas de aceite  
1/2 cucharadita de orégano  
1 cebolla grande cortada  
1/2 taza o más de caldo  
aji-no-moto  
pimienta dulce  
pimienta blanca  
sal

#### Preparación

Poner en un tazón el pimentón, revolver agregándole el vino hasta disolver, luego el jugo, aceite y todos los ingredientes mezclar y rociar con esta preparación el lomo, y dejar toda la noche. Al día siguiente retirar una parte del adobo, acomodar el lomo en una asadera, introducir al horno de 325° hasta que esté a punto, rociar con el jugo constantemente, si quedara el jugo muy suelto se espesa con 1 cucharadita de harina. Se corta el lomo se acomoda en la fuente y se rocía con el jugo.