

LOMO DE CHANCHO RELLENO

Ingredientes

1 kilo más o menos de lomo de chanco
1 trufa (se le puede omitir)
25 grs de miga de pan
1 copa de Jerez
1 cebolla
50 grs de manteca de chanco
1 zanahoria
2 poros
1 cucharadita de All Spice o especias compuestas
100 grs de tocino
100 grs de jamón
1 huevo
perejil
sal y pimienta
1 hoja de laurel

Preparación

Se abre el lomo por mitad en todo su largo, cuidando que quede sin cortar por debajo; se abre como un libro y se saca del interior 100 grs de carne, sirviéndose de un cuchillo. Luego se aplanan el lomo con el machete puesto de plano, de modo que quede ancho y plano y se sazona. La carne que se ha sacado, junto con el jamón y el tocino se pasa por la máquina de moler; se añade la trufa en trocitos, el huevo y la miga de pan remojada y exprimida, se sazona con sal, pimienta y All Spice, se agrega el Jerez, y se mezcla bien. Este picadillo se pone en el centro del lomo, se unen los extremos y se cose. Se le coloca en una cacerola adecuada, se pone una cebolla, zanahoria, poros y perejil picado; se sazona, se agrega 1 clavo de olor y 1 hoja de laurel; se rocía con la manteca derretida y 1 vaso de agua, se tapa y cuece al horno 1 1/2 horas á 2 horas. (hasta que pinchándolo, el jugo salga blanco). Una vez listo, se quitan los hilos, se corta en rajas y se rodea de papas fritas a la paja o bien verduras diversas. El jugo desgrasado se sirve aparte. Este plato se presenta también frío, rodeado de gelatina de carne.

LOMO DE CHANCHO A LA NARANJA

INGREDIENTES:

1 lomo de chanco de 1 K.
Sal y pimienta.
1/2 taza de cebolla picada.
2 cucharadas de mantequilla.
1 cucharadita de ralladura de naranja.
2/3 taza de jugo de naranja.
1/3 taza de Jerez seco.
2 cucharadas de azúcar.
1 hoja de laurel.
2 cucharaditas desal.
1 cucharada de maicena.
1 " de agua fría.

PREPARACION:

En una sartén derretir la mantequilla con un poco de aceite dorar el chanco bien y retirar la carne. En esta misma grasa cocinar sin que dore la cebolla, agregarle la ralladura, jugo, jerez, sal, azúcar, laurel y pimienta. Cocinar a fuego lento por 1 hora ó más hasta que esté tierna. Espesar la salsa con la maicena diluida en agua. Bañar con esta salsa la carne cortada en rajas.