

LOMO DE PUERCO A LA FLAMENCA

(Filet de Porc a la Flamende)

Ingredientes

2 kilos de lomo de puerco
2 tazas de vino blanco seco
1 taza de azúcar morena
125 grs de mantequilla
sal y pimienta
1 lata grande de piña en rodajas

Preparación

Las rodajas de piña se ponen en infusión en el vino durante 1/2 hora, luego se escurren, se apartan y el vino se reserva para rociar la carne.

El lomo se condimenta con sal y pimienta, se coloca en una fuente de horno y se echa en esta, el jugo de la piña como base de la salsa. Se le dora en horno fuerte. Obtenido esto, se baja el calor y se cuece lentamente durante 1 1/2 hora o 2 horas, según la calidad de la carne.

Durante la cocción se rocía de continuo con el vino y al final con todo el jugo que se ha formado, dando vuelta a la carne debidamente.

- A continuación se pondrá en la superficie del asado, 1/2 taza de azúcar morena y se volverá a poner a horno fuerte para que resulte glaseado.

Las piñas también se glasean, poniendo la mantequilla en una sartén, con la otra mitad del azúcar y haciéndolas dorar a fuego lento.

Salsa:

Se hace la salsa utilizando la grasa soltada por el asado, en la siguiente proporción:

2 cucharadas de grasa, por 1 taza de líquido y se dora una cucharada de harina en esa grasa, por cada taza de líquido. Se cuece a fuego lento hasta que tenga consistencia, verificando la sazón.

Preparación

Se corta la carne en tajadas y se ponen en el centro de una fuente. A un lado se pondrán las rodajas de piña y al otro lado las cebollitas glaseadas que se hará en la siguiente forma:

Cebollitas glaseadas

2 sartas de cebollitas
2 cucharadas de vinagre blanco
3 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de azúcar
sal

Preparación

Se limpian las cebollitas y se cuece ligeramente en agua con sal. Se escurren, se ponen de nuevo al fuego con un poco de agua y el vinagre y se cuece 10 minutos, cuidando que no pierdan su forma. Pasado este tiempo se retira todo el líquido, se echa la mantequilla y el azúcar y se termina la cocción cuando se hayan puesto transparentes. Deben quedar enteras.

También puede acompañarse este plato (además de la piñas) con puré de castañas, brocoli, coles de Bruselas, puré de lentejas y puré de papas.