

LOMO DE PUERCO A LA FLAMENCA

Ingredientes

2 Kl de lomo de puerco
2 tazas de vino blanco seco
1 taza de azúcar morena
125 grs de mantequilla
sal, 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 ésta, 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 horas ó 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 al 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 pondrá las rodajas de piña y al otro lado las cebollitas glaseadas que se harán

en la siguiente forma:

Cebollitas glaseadas:

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

Se limpian las cebollitas y se cuecen ligeramente en agua con sal. Se les escurre el agua, 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 haya puesto transparentes. Deben quedar enteras. También se puede acompañar este plato (además de las piñas) con puré de castañas, brocoli, coles de Bruselas, puré de lentejas, puré de papas, y de manzanas.

Puré de Manzanas

Ingredientes

8 manzanas peladas y finamente cortadas
1 1/2 tazas de agua

Preparación

Se pone sobre el fuego dejándolas sancochar, luego pasarlas por el colador o licuarlas, agregarle azúcar al paladar, batir 4 claras a punto de merengue con un poco de azúcar, calentar el puré y mezclar suavemente con las claras.