LOMO DE CERDO CON NARANJA Y ROMERO

Categoría: Platillo principal

Dificultad: media

Ingredientes

* 2 libras de solomillo de cerdo

----- Para la marinada

* 2 naranjas (no hay rojas, usé las que tenía)
* algunos dientes de ajo sin pelar
* 1 cda. sal
* 1 cdita (tamaño té) hojas de romero frescas
* 1 cdita. (tamaño té) mix provenzal de hierbas o de tomillo fresco

----- Para la salsa

* 100 ml vino tinto
* 100 ml caldo de pollo (usé 1/4 de cubito)
* 1 cda. sopera bien llena de mermelada de grosellas o cerezas negras

----- Opcional:

* sal
* 1 cda de azúcar

Preparación

* LAVAR las naranjas usando cepillo la noche anterior.
* CORTAR las naranjas, colocar todo en el procesador de alimentos hasta obtener una pasta.
* SECAR la carne con papel toalla, untar bien con la pasta obtenida por todos lados.
* TAPAR con papel film y poner la carne en la refrigeradora toda la noche. Si no tienes tiempo, considera marinar la carne como mínimo 2 horas.
* Al día siguiente, SACAR la fuente de la refrigeradora media hora antes de meterla al horno. Calentar el horno a 200º. Envolver el lomo del papel vegetal (si el lomo va ser horneado). Si prefieres asar el lomo, deja cocinarlo en la olla durante 20' a fuego bajo. En el horno, por 30' a 180º. El tiempo depende del corte de carne que elijas. Los tiempos de esta receta son para lomos, de apenas 4/5 cm de diámetro.
* CALENTAR una sartén y añadir unas gotas de aceite, una cda. aprox, de la marinada y deja la carne fuera del horno (o de la olla) cubierta con el papel de film unos 10/15', hasta que esté lista la salsa.
* VERTIR en la sartén el vino, el caldo y añadir la mermelada, disolver bien y reducir a la mitad, a fuego moderado. Pruébala y, si te parece, añadir azúcar
* RETIRAR la carne de la marinada y córtala en fetas
* BAÑAR la carne con la salsa ya espesa y servirla de inmediato.

Nota: el cerdo no guarda mucho tiempo el calor, de modo que lo ideal es colocarlo en una fuente caliente.