

Lomo de cerdo a la cerveza

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla/Cafetito | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1,50 kg Carne de cerdo
1 Claras de huevo
5 cucharada/s Mantequilla
1 taza/s Pan - rallado
Pimentón (Paprika)
Pimienta negra
Sal
1 rama/s Hierbas - aromáticas
1 kg Cebollas
3 taza/s Cerveza
Aceite oliva
Judías verdes

ELABORACIÓN

Por gentileza de Kilicamen

Sin salpimentar previamente el lomo, le damos un sellado en una sartén puesta a fuego vivo con un poquito de aceite. Solo se marca, dorándolo un poco por todos los lados pero sin cocinarlo, con el fin de proteger todos los jugos que tiene en su interior.

Una vez hecho esto, lo apartamos y lo salpimentamos.

Después se espolvorea con pimentón y se reserva. En la misma sartén, agregamos un poco de cerveza para desglasarla e incorporamos las cebollas groseramente trinchadas. Ponemos el resto de la cerveza, salamos y lo ponemos a cocer. En un bol preparamos una mezcla con la mantequilla, el pan rallado y la clara de huevo. Amasamos y con ello preparamos una costra con la que recubrimos la superficie del lomo.

En una fuente de horno, preparamos una cama con el contenido de la sartén, encima colocamos el lomo y aromatizamos con unas ramitas de romero, orégano y perejil, y si se quiere, apio, corteza de naranja? (Esto es un ?bouquet garni?). Lo llevamos al horno a 180° durante 20 o 25 min.

Una vez fuera del horno, se retira la corteza con ayuda de una cuchara (esta corteza es muy sabrosa) y se trincha en lonchas gorditas que se presentan acompañadas de unas judías verdes hervidas, un poco del fondo de salsa con cebollas y una ramita de romero.

Nota

Si se va a cocinar una carne en el horno, es conveniente ?sellarla? previamente en una sartén bien caliente para evitar que se pierdan los jugos y nunca se sazona antes del sellado, sino que se hace después y de este modo se conservan estos jugos en el interior de la pieza.

Al cocer verduras, no se debe añadir la sal hasta el momento en que el agua ya esté hirviendo. Si se añade antes, tardaría mucho más tiempo en alcanzar el punto de ebullición. También es conveniente añadir una pizca de bicarbonato en el agua para preservar el tono verde y pasarlas por agua muy fría una vez que ya estén en su punto para parar la cocción.