



LOMO DE CERDO EN SALSA DE NUEZ

Ingredientes:

- 1 kg de lomo de cerdo abierto en sábana y aplanado ligeramente
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 50 gr de nuez picada
- 50 gr de ciruela pasa sin hueso y picada
- 2 metros de hilo cáñamo blanco
- 1 cucharada de aceite vegetal

Para la salsa de nuez:

- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 pieza de chile chipotle adobado
- 2 piezas medianas de jitomate guaje
- ½ pieza mediana de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 pieza de chile ancho desvenado y despepitado
- 100 gr de nuez
- 50 gr de ciruela pasa sin hueso
- 1 cucharada de aceite vegetal

Para el puré de papa:

- ½ kg de papa alfa
- 1 L de agua
- Sal al gusto
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de crema

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Extender la carne y salpimentarla por ambos lados. Espolvorear la nuez y la ciruela pasa. Enrollar la sábana y amarrarla con hilo cáñamo blanco.
2. Calienta el aceite y sella el rollo para que tenga un tono dorado. Colócalo en un refractario y

tápalo con papel aluminio. Hornear a 160 °C por 40 minutos. Deja enfriar, retira el hilo cáñamo y rebana el rollo. Reserva la carne.

3. Para la salsa, en un comal o sartén, asa los jitomates, la cebolla y el ajo. Aparte, dora las nueces, la ciruela pasa y el chile ancho.
4. Licúa todos los ingredientes junto con el chile chipotle. Cuela la salsa y llévala a fuego medio a que espese. Rectifica la sazón.
5. Para el puré de papa, pelar las papas y cocerlas en agua con sal. Cuando estén suaves, aplástalas y forma un puré. Agrega la mantequilla y la crema. Mezcla y rectifica la sazón.
6. Sirve las rebanadas del lomo, báñalas con la salsa y acompaña con puré de papa. Ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4