



LOMO DE CERDO FRÍO CON VINAGRETA DE MOSTAZA

Ingredientes:

Para el cuete:

- 1 kg de caña de lomo de cerdo limpia
- 5 cucharadas de ACEITE PURO DE OLIVA BORGES
- 2 litros de agua
- 1 diente de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 3 hojas de laurel
- 3 jitomates en rodajas
- 1 cebolla morada fileteada
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Para la vinagreta:

- 6 cucharadas de mostaza americana
- 3 cucharadas de mostaza Dijon

1 taza de *ACEITE PURO DE OLIVA BORGES*

Procedimiento:

1. Para el lomo, calienta el ACEITE PURO DE OLIVA BORGES y séllalo. Después, cuécelo con el agua, el ajo, la cebolla y el laurel en la olla express por 1 hora a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira y deja enfriar, córtalo en rebanadas muy delgadas y reserva.
2. Acomoda las rebanadas en un platón (como carpaccio), cubre con el jitomate, la cebolla, espolvorea con caldo de pollo en polvo.
3. Para la vinagreta, mezcla las dos mostazas con el ACEITE PURO DE OLIVA BORGES hasta integrar perfectamente.
4. Acompaña la carne con la vinagreta de mostaza.

