



Lomo de cerdo con manzana

Descripción



A ver qué os parece este guiso de Â«cosecha propiaÂ». Me gusta el maridaje del lomo con la manzana.

Ingredientes: (para cuatro personas).

- 700 de gramos de lomo fresco de cerdo en tacos grandes. Puede ser entero y lo troceamos a nuestro gusto.

- 2 lonchas de panceta adobada.
- 1 puerro grande.
- 1 porreta (las hojas verdes de la cebolleta).
- 1 cebolla mediana.
- 1 tomate mediano maduro.
- 1 y 1/2 pimiento verde pequeño.
- 1 manzana mediana.
- 1 diente de ajo grande.
- 1 clavo de especia.
- 1 hoja de laurel.
- 1/2 cucharadita de postre de pimentón picante. Se puede sustituir por dulce.
- 1 buen chorro de brandy.
- 1/2 litro de caldo de verduras o carne.
- Aceite de oliva, pimienta molida, perejil, sal.

Preparación:

Si el lomo viene en una pieza, lo troceamos en tacos grandes y reservamos.



Troceamos la panceta no demasiado pequeña.

Lavamos y troceamos las verduras en trozos grandes. La cebolla con el ajo juntos y la demás verdura junta (he puesto perejil fresco), excepto el tomate. Reservamos.

Ponemos la olla rápida al fuego con un chorro de aceite de oliva, vamos sellando los tacos de lomo, los retiramos, salpimentamos y reservamos.



default watermark

En el mismo aceite echamos la cebolla, el ajo y el clavo, pochamos, vamos removiendo y cuando cojan color añadimos el puerro, pimienta, porreta y la hoja de laurel. Dejamos que se rehoguen,



Echamos el tomate, dejamos un par de minutos.



Añadimos el lomo, espolvoreamos con el pimentón, removemos.



default watermark

Incorporamos la manzana pelada y en tacos grandes, mezclamos todo y dejamos unos minutos.



Vertemos el brandy, dejamos que se evapore el alcohol, aÃ±adimos el caldo (no es necesario que cubra el guiso), removemos, rectificamos de sal y cerramos la olla. Desde que empieza el vapor dejaremos cocer unos 35 minutos.



default watermark

Pasado el tiempo retiramos del fuego y cuando podamos abrimos la olla.

Â¡Menudo espectÃ¡culo!



Consejo: Es un guiso y como tal estarÃ¡ mejor hecho con antelación.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**.

En la web: **www.masqpostres.es**

También puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerencias !

a nuestro correo electrónico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en
 «Suscr bete », en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu móvil abajo a la izquierda.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

junio 19, 2017

Autor

admin

default watermark