



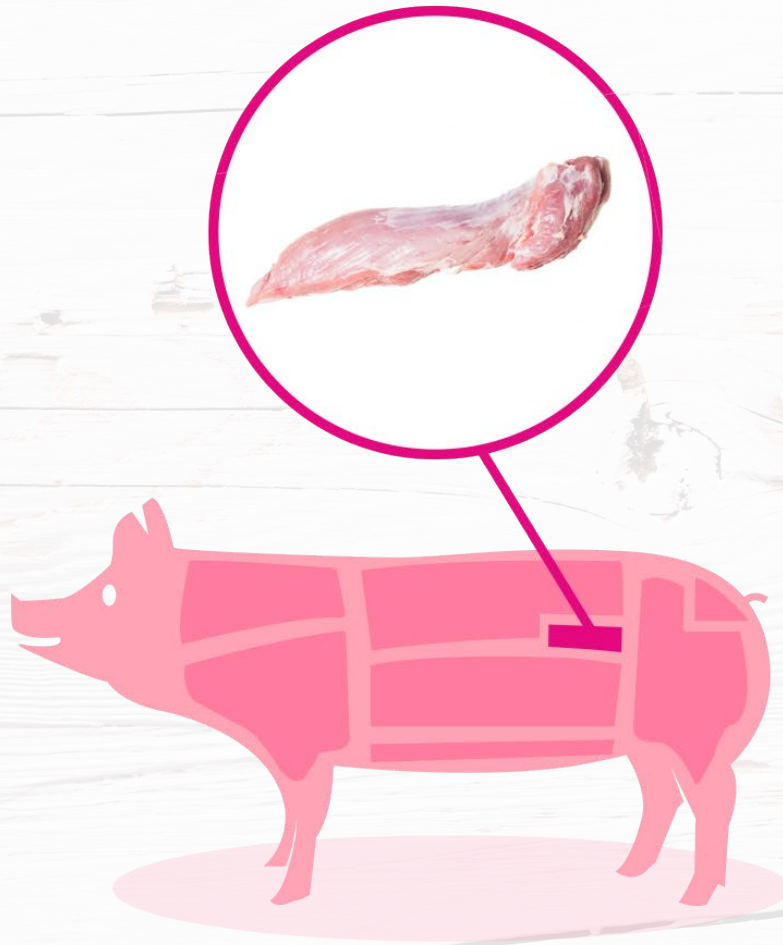
RECETARIO DE

Lomito

 @plumrosecortesfrescos



LOMITO DE CERDO



 **2** RINDE PARA PERSONAS

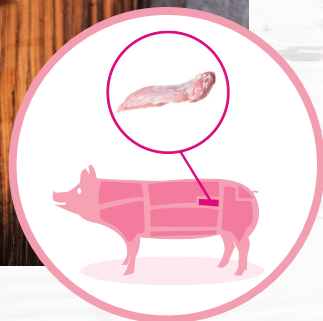


PESO APROX.
450 gr



Lomito de Cerdo

A LA CERVEZA



INGREDIENTES

- 1 Lomito de Cerdo **Plumrose**
- 1 botella de cerveza tipo Amber Ale o similar
- 1/2 tz. de sirope de maple
- 1/4 tz. de jugo de limón o vinagre de manzana
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cda. mostaza tipo Dijon
- 3 a 5 dientes de ajo
- 1 cdta. sal
- 1/2 cdtas. pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Mezclar los ingredientes de la marinada, verter sobre el lomito (reservar un poco para la parrilla). Marinar en la nevera 8 -12 horas.
2. Encender la parrilla. Retirar el lomito de la marinada y escurrir el exceso.
3. Llevar a la parrilla, a calor directo, hasta lograr un dorado uniforme. Barnizar con la marinada reservada.
4. Retirar de la parrilla; Dejar reposar 5 -10 minutos tapados con papel de aluminio, rebanar y servir.



Lomito de Cerdo

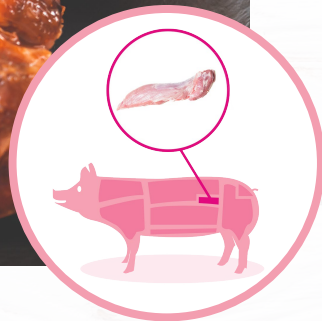
ASIÁTICO



1
HR



2
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lomito de Cerdo **Plumrose**
- 2 cdas. de papelón molido
- 2 cdas. de miel
- 1/3 tz. de salsa de soya
- 1/2 cdta. de jengibre molido
- 1 cdta. de ajo en polvo

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes de la marinada. Verter la mitad con el lomito y marinar en la nevera por 4-8 horas. (Reservar la otra mitad de la marinada en la nevera)
2. Precalentar el horno a 176°C. Retirar el lomito de la marinada, llevarlo al horno. Hornear por unos 35 a 40 minutos, o hasta que la temperatura interna del lomito alcance los 60°C
3. Barnizar con la mitad restante de la marinada cada 10 minutos de cocción
4. Retirar del horno; dejarlo reposar, 5-10 minutos tapado con papel de aluminio
5. Rebanar y servir.



Pinchos de lomito

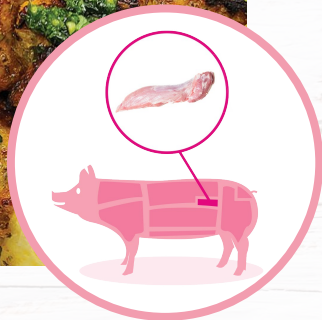
DE CERDO CON PIÑA



1
HR



2
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 lomito de cerdo Plumrose

MARINADA (RUB):

- 2 cdas. paprika o pimentón dulce
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cda. orégano seco
- 1 cda. curry
- 1 pizca de 5 especias
- Sal al gusto

PINCHOS:

- 1 cebolla
- 2 pimentones
- 2 tzs. de piña en cubos
- 2 lomito de cerdo Plumrose, picado en cubos, ya marinado
- Palitos de pinchos (acero o bambú: remojar previamente en agua fría para que no se quemen)

MOJITO:

- 1/2 tz. aceite (de oliva o vegetal)
- 2 dientes ajo machacados
- 1 tz. cilantro fresco picado
- 1 cda. perejil fresco picado
- Chorrillo de jugo de limón
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

MARINADA (RUB):

1. Mezclar los ingredientes en un recipiente.
2. Aplicar la mezcla a los cubos de cerdo y marinar por, al menos, 6 horas.

MOJITO:

1. Picar el cilantro y el perejil, machacar el ajo.
2. Combinar los ingredientes en un recipiente. Mezclar bien. Para un mojito más homogéneo, licuar todos los ingredientes.

PINCHOS:

1. Armar los pinchos intercalando la carne, con los vegetales y la piña.
2. Cocinar por 15 minutos, girándolos cada 5 minutos en la parrilla, horno o sartén.
3. Bañar por encima con el mojito.

Pro-Tip

Realiza una salmuera y madura la carne de cerdo por 24 horas antes de aplicar el marinado.

Ingredientes:

- 6 dientes de ajo machacados
- 4 ramas de canela
- 1/2 tza. de sal
- 1/2 tza. de azúcar morena
- 6 hojas de laurel
- 1 lt. de agua
- 1 lt. de hielo

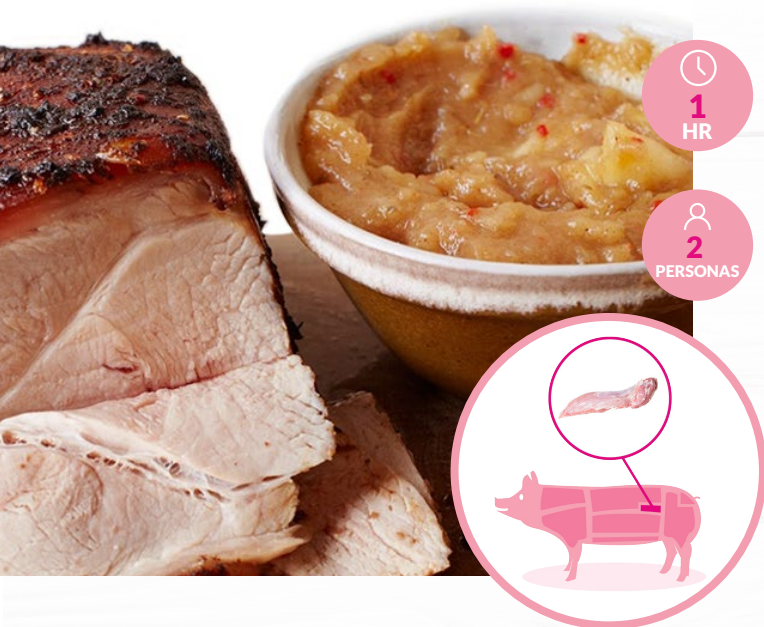
Preparación:

1. Hervir todos los ingredientes con el agua por 25 min, tapado.
2. Pasar el líquido a otro envase y agregar el hielo. Dejar que enfríe, incorporar los cubos de lomito y dejar en nevera por 24 horas.
3. Luego de retirar los cubos de cerdo de la salmuera, continua con el marinado de la receta.



Lomito de Cerdo

CON CHUTNEY DE MANZANA



INGREDIENTES

- 1 Lomito de Cerdo **Plumrose**
- 2 cdas. aceite de oliva

ADOBO

- 2 cda. aceite vegetal
- 2 cdas. de miel
- 1/3 tz. de salsa de soya
- 1/2 cdta. de jengibre molido
- 1 cdta. de ajo en polvo

CHUTNEY

- 1 cda. aceite vegetal u oliva
- 4 manzanas (cortadas en cubos de 1,5 cms apróx)

- 2 cdtas. pimienta negra recién molida
- 1 pimienta dulce o guayabita, molida
- 1/2 cdta. canela molida (opcional)
- 1/2 cdtas. estragón, picado fino (puede ser hojas de eneldo)

PREPARACIÓN

CHUTNEY

1. En una olla mediana, calentar 1 cucharada de aceite a fuego medio. Agregar las manzanas, pimienta, guayabita y canela. Cocinar hasta que ablanden las manzanas (5 min).
2. Agregar el estragón, y cocinar por 1 minuto. Apagar, y reposar.

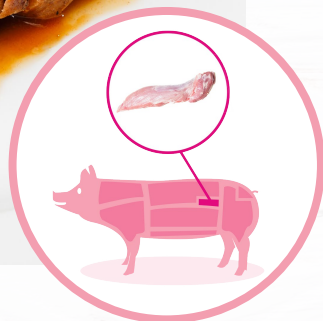
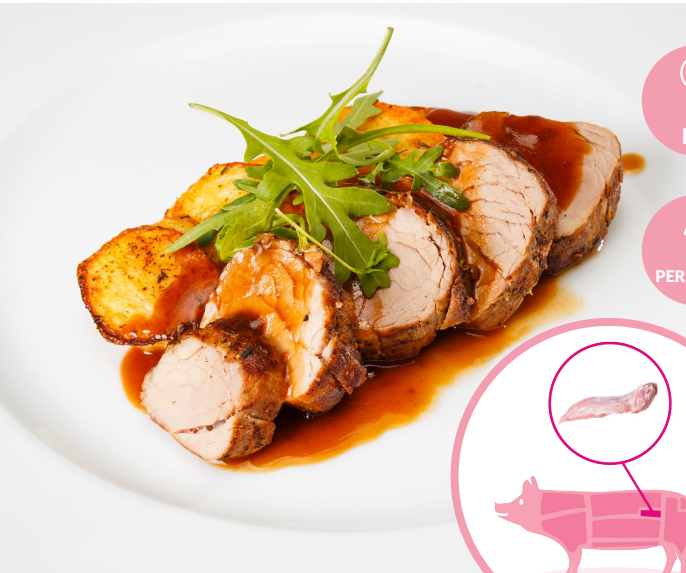
LOMITO

1. Mezclar los ingredientes del adobo; sazonar el lomo, frotando el adobo. Precalentar horno a 180°C.
2. En un sartén resistente al horno, calentar la cucharada de aceite, y dorar el lomo por todos lados, (aprox. 2 minutos por lado). Llevar al horno, y cocinar hasta alcanzar los 70°C de temperatura interna, entre 35 y 40 minutos.
3. Retirar del horno, verter el chutney y servir.



Medallones de Lomito

EN SALSA DE PIÑA Y RON



INGREDIENTES

- 1 Lomito de Cerdo **Plumrose**
- 2 cdtas de sal gruesa
- 1 cdta de café molido
- 1 cdta de pimienta negra
- 4 cdas de mantequilla
- 1 cebolla morada o blanca cortada en lunitas
- 3 ruedas de piña cortadas en bastones
- 1/4 de tz. de ron añejo venezolano
- 2 cdas de papelón
- 1 tz. de caldo
- 1 cda de tomillo

PREPARACIÓN

1. Mezclamos la sal con el café molido, comino y pimienta negra, para luego frotarlo en los medallones de lomito.
2. En una sartén a fuego medio alto, colocamos 3 cucharadas de mantequilla y derretimos hasta que se torne ligeramente tostada.
3. Doramos los lomititos por ambas caras (unos 2 minutos y medio por cada lado).
4. Los retiramos y reservamos.
5. En la misma sartén, cocinamos la cebolla por unos 4 minutos y luego la piña hasta caramelizar ligeramente.
6. Vertemos el ron y dejamos reducir la mitad, para luego añadir el papelón, la taza de caldo y el tomillo.
7. A fuego medio, dejamos reducir hasta la mitad, incorporamos los medallones, la cucharada de mantequilla restante y continuamos cocinando hasta que la salsa tenga una textura más espesa y color brillante.
8. Servimos y listo.



Lomito de Cerdo

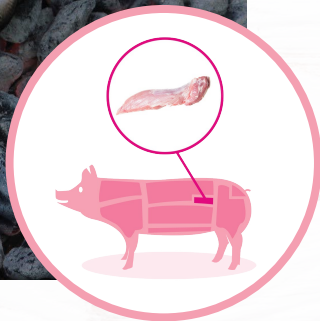
AL TRAPO



35
MIN



2-3
PERSONAS



INGREDIENTES

- Lomito de cerdo **Plumrose** (400 grs aprox)
- Vino Blanco
- Sal marina
- Pimienta blanca molida
- 1 Trapo de algodón
- 3 Metros de cordón o pabilo

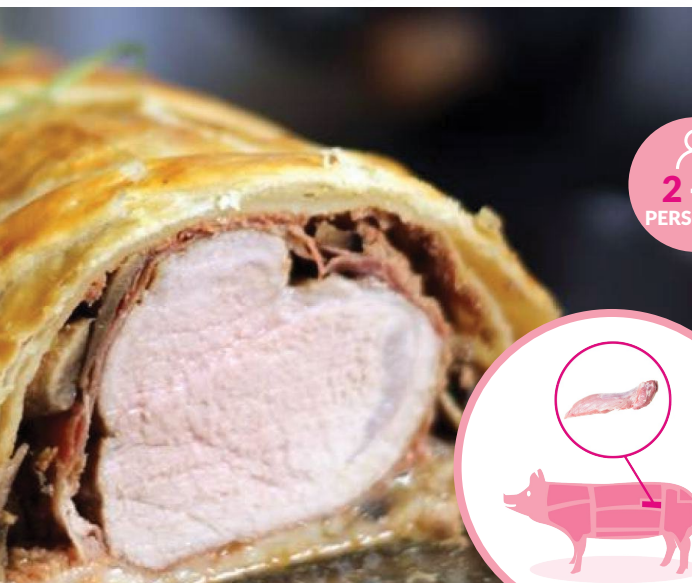
PREPARACIÓN

1. Remojar el trapo de algodón en un recipiente con el vino blanco.
2. Extender el trapo en una superficie plana, se le coloca encima una capa muy gruesa de sal marina y la pimienta blanca molida.
3. Luego se coloca el lomito de cerdo sobre esta preparación, se envuelve en el trapo, se atan las puntas, se brida la pieza con el pabilo y se coloca directamente sobre la brasa.
4. A medida que el trapo se va quemando, se le va dando vuelta a la pieza, hasta que esté quemada por todas las partes.
5. Finalmente, se retira de las brasas, se golpea con un martillo de cocina para desprender la costra de sal y se descubre el lomito de cerdo, que ya ha quedado perfectamente cocido.

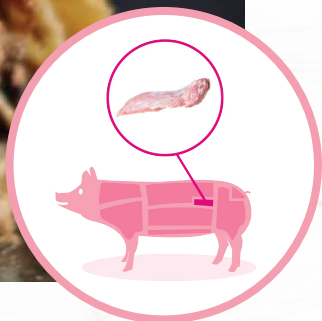


Lomito de Cerdo

WELLINGTON



2-3
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 Lomito de cerdo **Plumrose** (400grs aprox)
- Mostaza **McCormick**
- 1 yema de huevo
- 600 gramos de masa de hojaldre

Chutney de ají dulce

- 3 tazas de ají dulce en brunoise
- ¾ de taza de cebolla brunoise
- ½ taza de pimentón rojo brunoise
- 1 taza de azúcar morena
- ½ taza de vinagre blanco
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 ramita de canela
- 12 granos de pimienta
- ½ cucharadita de sal marina gruesa

PREPARACIÓN

LOMITO DE CERDO

Se toma el lomito de cerdo, se le corta la cabeza dejando cuerpo y la aguja. Se sella el lomito en la parrilla, sólo dorado. Al terminar se reserva, para enfriar.

CHUTNEY AJÍ DULCE

1 HR

1. Colocar todos los ingredientes en olla a fuego medio-alto. Una vez que rompa el hervor, reducir a fuego bajo.
2. Cocinar por 35-40 minutos, hasta que alcance la consistencia de una mermelada.
3. Descartar la ramita de canela y guardar en un frasco con tapa y refrigera.

ENSAMBLAJE

45 MIN

1. Se extiende la masa de hojaldre sobre una superficie plana y se le coloca el chutney de ají dulce sobre la masa.
2. Se cubre el lomito con mostaza, se coloca la pieza sobre el hojaldre y se envuelve dejando la unión hacia abajo.
3. Se cortan tiras de masa para el adorno, colocándose en forma diagonal y se pinta con la yema de un huevo para que dore.
4. Hornear por 20 min a 200°C. Cuando alcance una temperatura de 70°C, estará listo!



Lomito Ahumado

CON MOSTAZA, MIEL Y ROMERO



20-30
MINUTOS

3-4
PERSONAS

Por
Antonio Rondón

INGREDIENTES

- 2 Lomitos de Cerdo **Plumrose** (aprox. 400 g c/u)
- 1/3 taza Honey Mustard **McCormik**
- 2 cdas. mayonesa
- 1 cda. romero fresco picado
- 2 cdtas. de Adobo Seco (ver receta)

ADOBO SECO:

- 2 cdas. papelón rallado
- 1 cda. de Ajo Molido **McCormick**
- 1 cda. de Cebolla Molido **McCormick**
- 1 cda. de Pimentón Español **McCormick** o

paprika ahumada

- 2 cdtas. sal
- 2 cdtas. pimienta negra recién molida
- 1 cda. chile en polvo

Rinde 20 cdtas. aprox.

AHUMADO:

- Brasa de carbón indirecta (suficiente para cubrir 1/3 de una parrillera con tapa)
- Media taza de virutas de madera humedecidas levemente (manzano, cerezo, o similar)

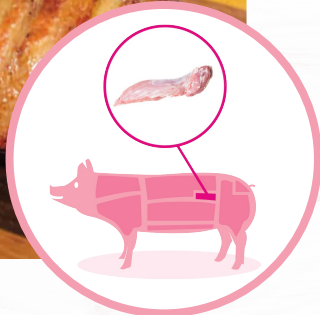
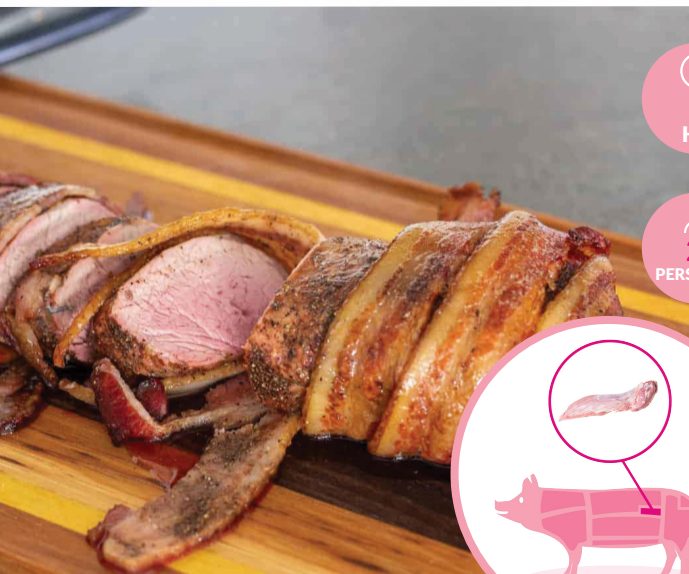
PREPARACIÓN

1. Mezclar bien todos los ingredientes del adobo seco.
2. En otro bol hacer una pasta mezclando la salsa BBQ, mayonesa, romero y la medida de adobo seco.
3. Limpiar los lomitos (retirar membrana plateada). En una bandeja, colocar los lomitos y untar muy bien con la pasta; dejar reposar en nevera, mientras se prepara la brasa para ahumar.
4. En una parrillera con tapa, retirar la rejilla y encender los carbones hasta que lleguen a brasa; crear dos zonas de calor, colocando la brasa a un lado de la parrillera, dejando 2/3 de la parrillera sin brasa. Esparcir las virutas sobre la brasa y retornar la rejilla.
5. Colocar los lomitos sobre la zona sin calor, tapar, y ahumar hasta alcanzar la temperatura interna de 60°C (unos 20 a 30 minutos aprox.).
6. Retirar los lomitos, dejarlos reposar unos 5 a 10 minutos, tapados con papel de aluminio. Rebanar y servir.



Lomito de Cerdo

ENVUELTO EN TOCINETA



Por
Ray Hevia

INGREDIENTES

- 1 Lomito de Cerdo **Plumrose**
- 400g Tocineta ahumada **Plumrose**
- 600g Papas pequeñas
- 50g Dientes de Ajo
- 50g Mostaza **Mc Cormick**
- 50g Romero fresco
- 75 ml Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta y Especias **Mc Cormick** al gusto

PREPARACIÓN

1. Limpiar el lomito de cerdo, remover la membrana de tejido muscular.
2. Crear una lámina de tocineta y sazonar y envolver el lomito sin presionar.
3. Cortar las papas en cuatro de manera rústica y colocarlas en la base de una bandeja refractaria para hornear.
4. Cortar el ajo en brunoise y mezclarlos entre las papas cortadas, el aceite de oliva y el romero fresco.
5. Colocar el Lomito envuelto sobre las papas y rostizar juntos por 25 minutos a una temperatura de 150 °C.
6. Reposar el Lomito por 10 minutos antes de rebanar al tamaño deseado y servir con las papas al romero.



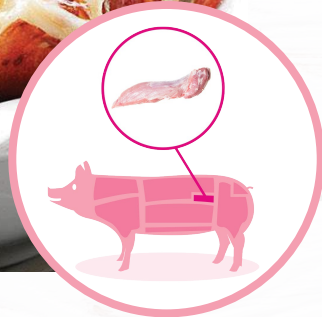
Ensalada Alemana de salchichas,

LOMITO DE CERDO Y PAPAS



30
MIN

4
PERSONAS



PREPARACIÓN

SALSA ALEMANA

1. Verter en una olla el contenido de la cerveza **Solera Light**. Llevar a fuego alto, sin dejar de remover, hasta lograr reducirlo en un 50%.
2. Picar los dientes de ajo y sofreír con la mantequilla y la cucharada de aceite de oliva. Cuando comience a dorar, agregar la harina y revolver.
3. Agregar la reducción de la **Solera Light** al sofrito y una pizca de sal.

4. Colocar en baño de María, las yemas de huevo crudo con unas gotas de limón, el pimentón dulce y batir. Mientras se bate, se le debe agregar poco a poco la mezcla anterior.

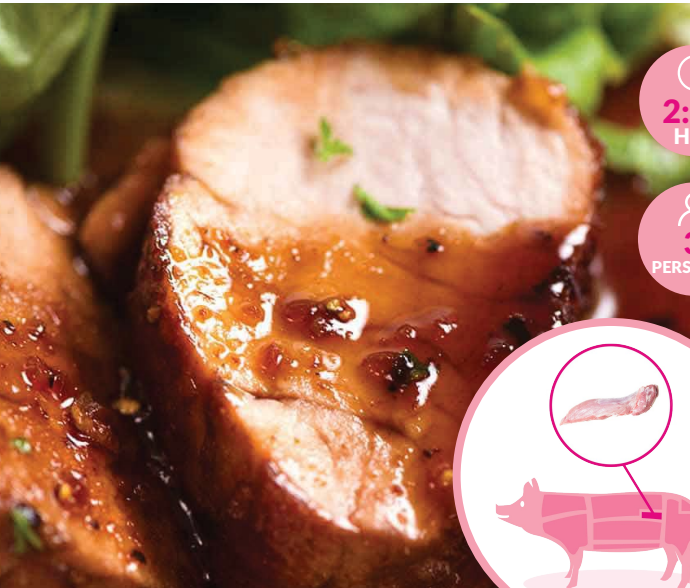
ENSALADA

1. **A la parrilla:** Sellar el lomo y las salchichas y luego cortar en trozos de 2cm.
2. **En el sartén:** Sellar el lomo, cortar en cubos de 2cm, y dorarlos. Agregar las salchichas troceadas. Saltearlas con un poco con aceite de oliva, y agregar una pizca de sal.
3. Hervir las papas al dente. Cortarlas en cubos de 2x2 cm y mezclar con las salchichas y el lomo.
4. Picar la cebolla, el celery, y la manzana y agregar a la preparación.
5. Mezclar la salsa alemana, con la mostaza Dijon y el zumo de medio limón. Cortar los pepinillos y las alcaparras e incorporarlos a la salsa.
6. Ensamblar la ensalada y agregar los huevos sancochados picados como decoración.



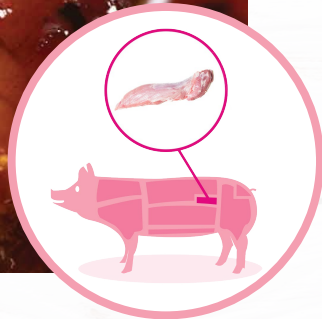
Lomito estilo Sauerbraten

CON COLIFLOR



🕒
2:00
HRS

👤
3
PERSONAS



- 2 clavos de olor
- 2 hojas de laurel
- 250 ml vinagre de vino blanco o tinto
- 375 ml salsa inglesa de vino tinto
- Aceite de oliva
- 1 manojo de cilantro

INGREDIENTES

- 1 Lomito de cerdo **Plumrose**

MARINADO

- 2 cervezas **Solera Classic**
- 2 cebollas en julianas
- 15 granos de pimienta negra
- 5 granos de pimienta de Jamaica **McCormick**

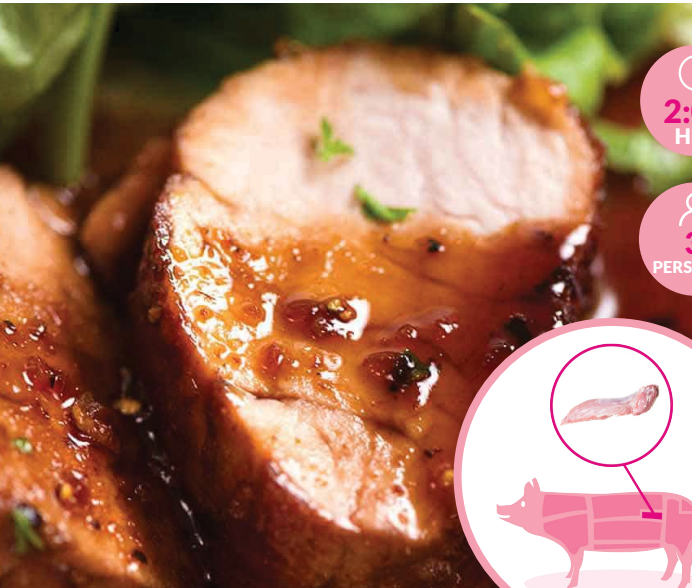
COLIFLOR

- 1 coliflor
- 1 vaso de leche
- 200 g de queso rallado
- 3 huevos
- 2 cdas. de perejil picado
- 3 clavos de olor
- Pimienta molida **McCormick**
- Sal



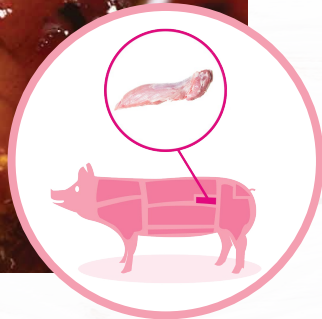
Lomito estilo Sauerbraten

CON COLIFLOR



2:00
HRS

3
PERSONAS



PREPARACIÓN

1. En un bowl, colocar todo los ingredientes para el marinado.
2. Sobre la mezcla anterior, introducir el lomito de cerdo, tapar con envoltura plástica y dejar marinar en la nevera por 2 días.

SAUERBRATEN

1. Sellar el lomito a la parrilla a fuego alto o dorar en sartén. Sazonar con sal y pimienta.

2. Colocar el lomito en un disco de arado o en un sartén hondo y agregarle parte del marinado. Cocinar a fuego alto, volteándolo de vez en cuando. Se puede corregir líquido agregando la segunda cerveza **Solera Classic**.

COLIFLOR

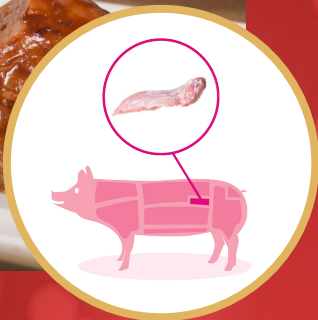
1. Precalentar horno a 200 °C. Engrasar un recipiente para hornear.
2. Cortar y limpiar la coliflor. Colocar en una olla con agua y un vaso de leche para reducir el olor y hervir hasta que esté al dente.
3. Batir los huevos con la mitad del perejil, los clavos, la pimienta molida, la sal y la mitad del queso.
4. Colocar la coliflor en el recipiente y bañarlo con la mezcla anterior. Cubrir con el resto del perejil y queso rallado.
5. Llevar al cajón chino o al horno a 200 °C durante 25 min.
6. Servir lomito Sauerbraten acompañado de coliflor gratinada.

Lomito Navideño



2:30
HRS

5
PERSONAS



INGREDIENTES

- 1 lomito de cerdo **Plumrose**

MARINADO

- 1 lt de agua
- 1 lt de hielo
- 1/2 taza de sal
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1 rama de canela
- 1/4 taza de pimienta guayabita

SALSA Y LOMITO

- 1 taza de jugo de piña natural
- 1 taza de vino blanco
- 100 grs de cebolla blanca cortada en cuadritos pequeños
- 1 taza de papelón rallado
- 2 cds aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

MARINADO

En una olla, agregar todos los ingredientes excepto el hielo y llevarlo a hervor. Una vez hierva, agregar el hielo y dejar enfriar. Sumergir el lomito en la mezcla por período de 4 hrs mínimo dentro de la nevera.

SALSA Y LOMITO

1. En un caldero a alta temperatura, agregar el aceite, y sellar el lomito hasta que esté dorado. Incorporar la cebolla y dejar dorar.
2. Agregar el resto de los ingredientes y mezcle, tape el caldero y llevar al horno precalentado.
3. Cocinar a 350° por 45 min. Retirar el lomito y procesar la salsa, colar y ajustar la sal.
4. Servir el lomito rebanado y bañado en su salsa.



nuestra
carne
rosada

