



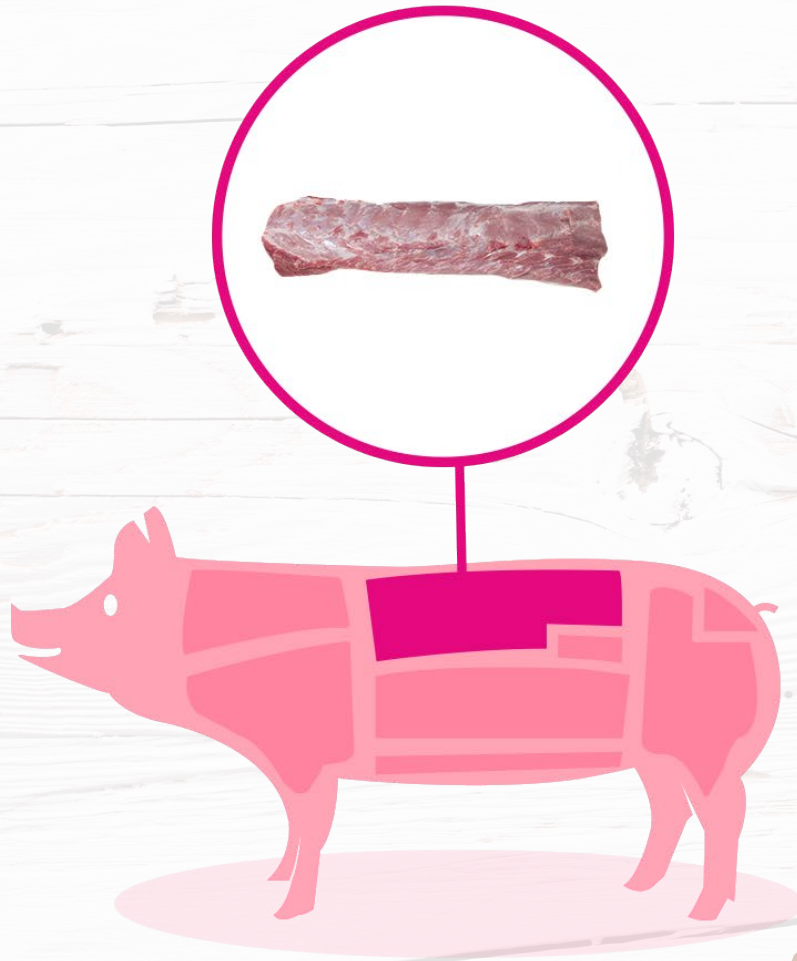
RECETARIO DE

# Lomo

 @plumrosecortesfrescos



# LOMO DE CERDO



**4** RINDE PARA PERSONAS

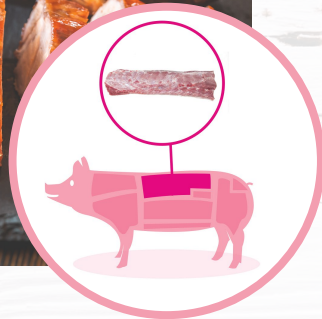


PESO APROX.  
**1.2** KG



# Lomo de cerdo

## ASIÁTICO



## INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose** (aprox 1 kg)

### MARINADA (RUB):

- 2 cdas. de papelón molido
- 2 cdas. de miel
- 1/3 tza. de salsa de soya
- 1/2 cdtas. de jengibre molido
- 1 cdta. de ajo en polvo

## PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes de la marinada. Verter la mitad con el lomo 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 lomo de la marinada, llevarlo al horno. Hornear por unos 35 a 40 minutos, o hasta que la temperatura interna del lomo 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



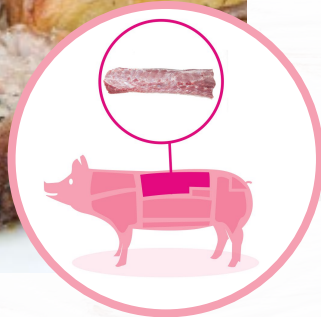
# Lomo Relleno

CON MORCILLA Y VEGETALES



1:30  
HRS

4  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 3 Morcillas de arroz y cebolla **La Montserratina**
- 2 Zanahorias
- 2 Tallos de celery
- 1 Pimentón

### Marinado Seco

- Pimienta blanca
- Sal
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Especias mediterráneas
- Orégano

## PREPARACIÓN

1. Cortar zanahorias, pimentón y celery en bastones.
2. Abrir el lomo haciendo un corte longitudinal, sin llegar al extremo
3. Mezclar las especias del marinado seco, y aplicar sobre el lomo.
4. Colocar cama de zanahorias, tallos de celery y pimentón de manera intercalada, colocar las morcillas longitudinal y enrollar el lomo.
5. Amarrar el lomo fuertemente con pabilo.
6. Llevar a horno o cajón chino por 30 minutos, a temperatura media o 180°C.



# Lomo Relleno

CON CHORIZÓN, QUESO AHUMADO Y CAVIAR DE MORCILLA



Por  
*Esteban Luján*

## INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 2 Morcillas **La Montserratina**
- 100 grs Chorizón ahumado **La Montserratina**
- 100 grs queso ahumado
- Pimienta blanca
- Sal
- Ajo
- Cebolla
- Especias italianas **McCormick**
- Orégano **McCormick**

## PREPARACIÓN

1. Tomar la morcilla y retirar la funda, con la ayuda de un tenedor desmenuzar el contenido. Llevarlo a un sartén a temperatura media con un toque de aceite de oliva para saltear. Mover constantemente para que el contenido se separe y sofría, dando la textura y forma del caviar, corregir sal y retirar del fuego.
2. Abrir el lomo haciendo un corte longitudinal, sin llegar al extremo.
3. Colocar sal, pimienta, orégano, especias, sobre la superficie del lomo de cerdo.
4. Colocar capa de rodajas de chorizón ahumado, una segunda capa de queso ahumado y una tercera capa del caviar de morcillas, y enrollar el lomo de cerdo.
5. Bridar el lomo fuertemente con pabilo.
6. Llevar al ahumador por 3 horas, a temperatura baja.



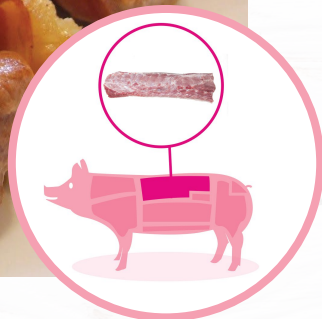
# Brochetas de Lomo

## ENVUELTAS EN TOCINETA



1:30  
HRS

4  
PERSONAS



Por  
*Esteban Luján*

## INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 100 gr de Tocineta **Plumrose**
- 100 grs Chorizón Jalapeño
- **La Montserratina**
  - 1 Calabacín grande
  - 1 Cebolla grande
  - 1 Pimentón grande
  - Zumo de 2 limones
  - 1 cd de Azúcar
  - Sal
- Pimienta **Mc Cormick** al gusto
- Especias italianas **Mc Cormick** al gusto

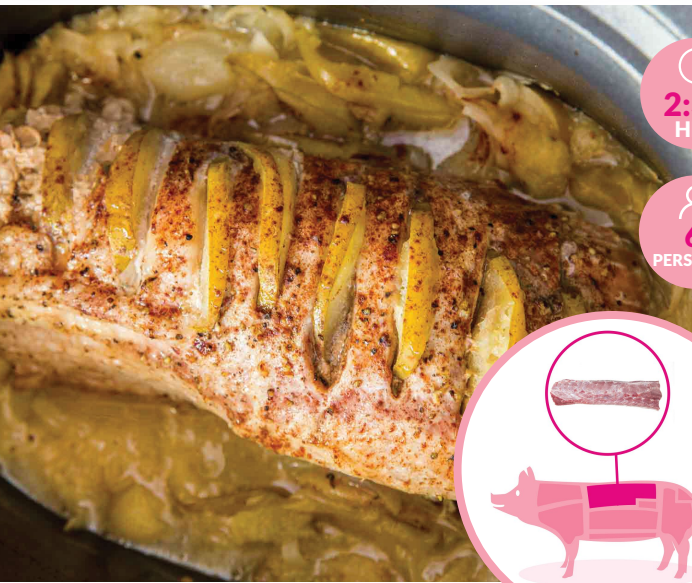
## PREPARACIÓN

1. Limpiar y cortar el lomo de cerdo en cubos de 15 x 15 mm.
2. Envolver los cubos de cerdo en tocineta, y pasarlos por azúcar.
3. Envolver el chorizón y el calabacín.
4. Cortar el pimentón y la cebolla en cuadros de 15 x 15mm.
5. Colocar sal, especias, sobre los vegetales y el chorizón.
6. Tomar un pincho metálico e ir ensartando los cubos de cerdo, los enrollados de calabacín y los vegetales alternando, guardando la estética y repetir tres veces.
7. Llevar a grilla a fuego alto por 4 min por lado. Al retirar del fuego bañar las brochetas con el jugo de limón.



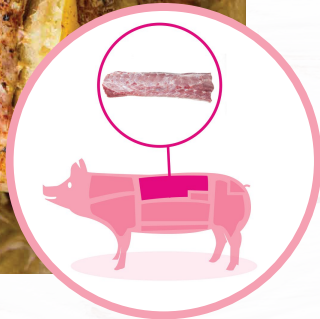
# Lomo Estilo Hasselback

MARINADO CON SOLERA IPA



2:30  
HRS

6  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo **Plumrose**
- 2 manzanas verdes

## MARINADO

- 1 cerveza **Solera IPA**
- 1/2 cda. sal
- 1/4 cda. pimienta negra en granos
- 1/2 cda. hierbas provenzal **McCormick**

## REPOLLO

- 1 repollo grande
- 1 cerveza **Solera IPA**
- 100 cc de vinagre de manzana o blanco
- Pimienta blanca **McCormick**
- Ajo en polvo **McCormick**
- Laurel en polvo **McCormick**
- Sal

## PREPARACIÓN

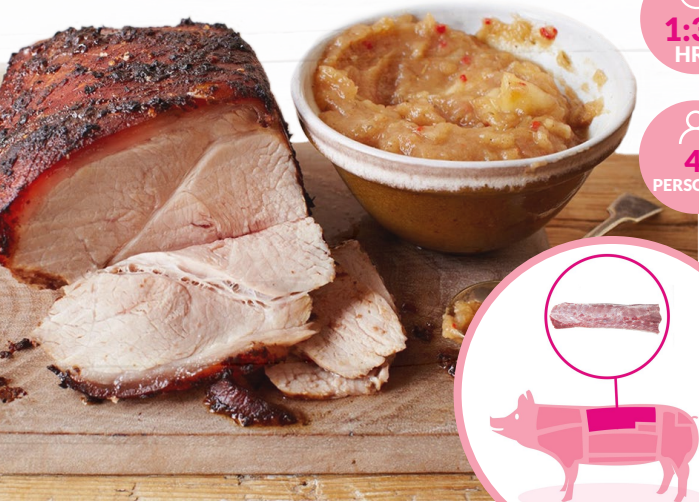
1. Colocar el lomo de cerdo y los ingredientes del marinado en una bolsa resistente. Cerrar bien y refrigerar por 8 horas.
2. Sacar el lomo de la bolsa y sellarlo en la parrilla o en un sartén. Dejar reposar 10 min.
3. Hacer ranuras en la parte superior del lomo, con cortes transversales, de 3/4 de profundidad, sobre toda la parte de la grasa.
4. Cortar la manzana en julianas e introducir las lonjas dentro de las ranuras realizadas.
5. En un envase refractario, colocar el repollo cortado cubriendo todo el fondo. Agregar la cerveza **Solera IPA**, vinagre, pimienta blanca, laurel, sal y ajo.
6. Encima del repollo, colocar el lomo de cerdo. Tapar con papel de aluminio y llevar al cajón chino o al horno a 200 °C por 30 min.
7. Luego, retirar el papel de aluminio, mover el repollo, corregir sal y gusto. Se puede agregar una **Solera IPA** adicional si requiere más líquido.
8. Hornear sin el papel por 30 min más, para dorar el lomo.



# Lomo con Chutney

DE MANZANA

## PREPARACIÓN



1:30  
HRS

4  
PERSONAS



### 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.

## INGREDIENTES

- 1 Lomo de cerdo Plumrose
- 2 cdas. de aceite vegetal

### Adobo

- 2 cda. aceite vegetal
- 2 cdas. de miel
- 1/3 taza 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 cdts. pimienta negra recién molida
- 1 pimienta dulce o guayabita, molida
- 1/2 cdta. canela molida (opcional)
- 1/2 cdts. estragón, picado fino (puede ser hojas de eneldo)

### Lomo

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, (apróx. 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.

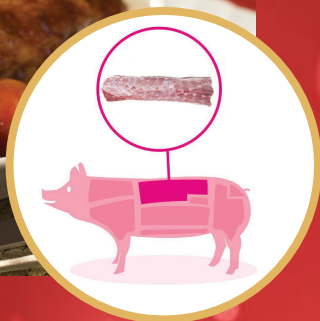
# Lomo Ahumado estilo Navidad Caraqueña

POR *Manuel Rodríguez*



30 - 45  
MIN

6  
PERSONAS



## INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo **Plumrose**

## INYECCIÓN

- 1 tz de jugo de manzana o naranja
- 2 cdas de azúcar
- 1/4 tz vinagre de manzana

## RUB

- 1/2 tz de mostaza
- 1/4 tz de miel
- 3 cdas de paprika o pimentón español

### **McCormick**

- 2 cdas de ajo en polvo **McCormick**
- 1 cda de sal
- 1 cda de orégano **McCormick**

## INSERTOS

- 1/4 tz de diente de ajo
- 1/4 tz de alcaparras
- 1/4 tz de aceite de oliva

## PREPARACIÓN

**Inyección:** Mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Reservar

**Rub:** Mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Reservar

**Insertos:** Mezclar todos los ingredientes en un procesador de alimentos hasta obtener una pasta. Reservar en un bowl

## PASOS

1. Con la inyectora para carnes, inyectar el lomo, lo más que se pueda.
2. Con un cuchillo pequeño bien afilado, hacer perforaciones en cruz cada 3cm sobre la capa de grasa.
3. Cubrir todo el lomo con la mezcla del rub.
4. Precalentar el ahumador 115 °C e introducir el lomo unas 3.5- 4 hrs, hasta que el núcleo alcance 60 °C de temperatura interna.
5. Retirar del ahumador y dejar reposar de 15 a 20 minutos, para rebanar y emplatar.

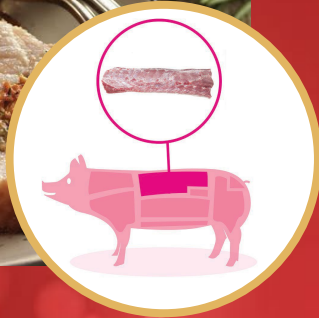
# Lomo Relleno

POR *Carlos Pérez*



2:30  
HRS

5  
PERSONAS



## PREPARACIÓN

1. Abrir el lomo de cerdo con un corte longitudinal.
2. Marinar el lomo con el jugo de naranja y la salsa inglesa durante 24hrs.
3. En un bowl, mezclar todos los ingredientes del rub. Frotar sobre el lomo de cerdo.
4. Realizar un corte superficial en el borde del lomo, para colocar las aceitunas rellenas, pasas, nueces, maní y el chicharrón, agregándole la reducción de papelón por encima.
5. Enrollar el lomo. Amarrar con un pabito doble hasta envolver la pieza (Bridar).
6. Colocar en una bandeja con rejilla en el horno o la caja china, a 170 °C por 1 hr, dando vueltas hasta dorar por completo.
7. Una vez listo, retirar el pabito y barnizar con el papelón y el chicharrón picado.
8. Colocar a fuego medio los jugos que quedaron en la bandeja. Agregar los 45ml de whisky hasta espesar un poco.
9. Cortar en rodajas y servir con la salsa.

## INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo **Plumrose**

### MARINADO

- 3 tzs de jugo de naranja dulce
- 1 tz de salsa inglesa

### RUB

- Cebolla en polvo **McCormick**
- Ajo Rostizado **McCormick**
- 2 cdas de orégano seco **McCormick**
- 2 cdas especias mediterráneas **McCormick**
- 2 cdas Pimentón seco **McCormick**
- Sal y pimienta al gusto
- 45ml de whisky **Black&White**

### RELLENO

- 1 tz de chicharrón listo y picado
- 15 aceitunas rellenas
- Pasas, nueces, maní
- 1/2 tz de reducción de papelón



nuestra  
carne  
rosada

