



LOMO DE CERDO CON SALSA AGRIDULCE Y PATATAS DELUXE

Ingredientes (para 4/6 personas):

- ☐ 1 kg lomo de cerdo
- ☐ Sal, pimienta negra, aceite de oliva
- ☐ 400 ml zumo de naranja
- ☐ 1 cucharadita de ajo en polvo
- ☐ 1 cucharadita de canela en polvo
- ☐ 1 cucharadita de cebolla en polvo
- ☐ 30 g azúcar moreno
- ☐ 1 cucharadita de paprika
- ☐ 1 cucharadita de jengibre en polvo
- ☐ 1 cucharada de miel
- ☐ 20 ml salsa de soja
- ☐ 1 cucharada de mostaza
- ☐ 4 patatas
- ☐ Mezcla de especias + 30 g maicena

Elaboración:

1. En un bol mezclar el zumo de naranja con el ajo y la cebolla en polvo, la canela, el jengibre, el azúcar moreno, la paprika, la miel, la salsa de soja, la mostaza y la pimienta negra.
2. Mezclar con varillas hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
3. Limpiar la carne, sazonar por todos lados y colocar en una fuente de horno y verter por encima el marinado.
4. Dejar marinar de 30 a 60 minutos para que todos los sabores se potencien.
5. Pasado ese tiempo sellar la carne en una sartén a fuego fuerte con aceite de oliva, hasta que esté dorada por todas sus caras.



6. Introducir de nuevo en la marinada y hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que la carne esté hecha pero jugosa en el interior.
 7. Sacar la carne del horno y poner la salsa en una sartén a fuego vivo para reducir por evaporación hasta conseguir una textura melosa que nape/cubra la carne.
 8. Mientras la carne marina preparar las patatas.
 9. En un bol mezclar 1 cucharadita de cada especia de nuestra elección (paprika, orégano, ajo y cebolla) junto con 30 g maicena y reservar.
 10. Lavar las patatas, secar bien y cortarlas en gajos gruesos.
 11. Mezclar las patatas con las especias, la maicena, sal y pimienta hasta que los gajos estén cubiertos de manera uniforme.
 12. Agregar el aceite de oliva y mezclar de nuevo.
 13. Colocar las patatas en 1-2 fuentes de horno sin amontonarlas y hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que estén tiernas.
 14. Servir la carne trinchada con una guarnición de patatas deluxe y salsear al gusto. Presentar el resto de la salsa en una salsera aparte en el centro de la mesa.
- * Para saber si los gajos de patata estén listos pinchar con una puntilla y comprobar si están tiernos.*
- * La carne debe reposar 5-10 minutos después de salir del horno, antes de cortarla para que los jugos no se pierdan.*