
Receta de Lomo de Cerdo al Pedro Jiménez

13 Ene 2020



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta que podéis preparar en cualquier ocasión para toda la familia, se trata de **Lomo de Cerdo al Pedro Jiménez**, queda estupendo para una ocasión especial o simplemente para daros un capricho, espero que os guste.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (uno entero de unos dos kg)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Cebolla (una grande)
- Ciruelas pasas sin hueso (un puñadito)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Vino Pedro Jiménez u otro vino dulce (un vaso)
- Chocolate negro (dos trozos)

Modo de Preparación

1. Poner la olla al fuego con un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, sellar el lomo entero por todos los lados, sacarlo y reservar
2. En el mismo aceite, refreír los ajos cortados en láminas y la cebolla cortada en juliana, poner un poco de sal y pimienta y dejar que se poche bien
3. Echar un poco de pimentón dulce y remover con cuidado que no se queme
4. A continuación echar el vino, remover y dejar que se evapore, después añadir agua y una pastilla de caldo, dejar que hierva un poco y meter la pieza de lomo
5. Echar otro poco de agua hasta que el lomo quede casi cubierto y poner las ciruelas pasas y el chocolate, ajustar la sal y tapar la olla
6. Dejar a fuego medio unos diez o quince minutos
7. Apartar la olla y dejar enfriar, sacar el lomo y dejar la salsa al fuego para que reduzca, si queréis podéis espesarla con una cucharada de maicena disuelta en un poco de agua
8. Servir el lomo cortado en lonchas y acompañado de la salsa y las ciruelas y trozos de manzana y si queréis unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!