



Descubra las recetas que le proponemos

Lomo de cerdo ibérico con salsa de oporto y ciruelas pasas

INGREDIENTES

- 20 dl. de agua (2/3 de vaso)
- 200 gramos de ciruelas pasas grandes
- 1/2 vaso de Oporto (o coñac)
- 4 filetes de lomo de cerdo Ibérico, bien gruesos (2-3 cm.)
- Sal y pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva
- 1 cebolleta pequeña picada
- 1 vaso de caldo de pollo
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de tomillo (2 si es fresco, picado)

PREPARACIÓN:

1. En un cazo pequeño hervir el agua y añadir las ciruelas.
2. Apartar del fuego y dejar reposar una hora.
3. Añadir el Oporto, tapar y dejar reposar toda la noche (o como mínimo un par de horas).
4. Colocar los filetes de lomo entre dos hojas de plástico de cocina y golpear con cuidadito hasta que se aplanen un poco (digamos que queden como a la mitad del espesor).
5. Hacerlos en aceite de oliva, en una cazuela grande, durante unos tres minutos por lado. Reservar al calor.
6. En el mismo aceite saltear la cebolleta picada, añadir el líquido de las ciruelas, y dejar hervir rascando el fondo de la cazuela con un tenedor de madera.
7. Dejar que la salsa se reduzca a la mitad. Añadir el jugo que hayan soltado los filetes y el caldo de pollo, y reducir hasta que espese (si es necesario, añadir una cucharada de mantequilla y un poquito de maicena exprés).
8. Salpimentar al gusto. Colocar los filetes en una bandeja de servir, adornar con las ciruelas, cubrir con la salsa y servir de inmediato.

NOTA: sustituir el Oporto por coñac es tentador. De todos modos, el saborcito del Oporto es inigualable. Recomendado.