



LOMO DE PUERCO CON FRUTA

Ingredientes:

- 2 Kgs de Lomo de Puerco
- 1 ½ a 2 tazas de ciruela pasa sin hueso
- 1 ½ a 2 tazas de chabacanos secos
- 2 a 3 dientes de ajo en tiritas
- Sal y pimienta
- 2 Cucharas de aceite vegetal
- 1 barra de mantequilla
- 1 Cucharada de tomillo
- 2 tazas de vino blanco
- 2 Cucharada de maicena
- 2 Cucharada de agua

Preparación:

1. El lomo se agujera del centro con un cuchillo y se rellena con las frutas alternándolas y empujándolas con el mango de una cuchara de madera. Con un ajo se mecha la carne, es decir se hacen pequeños cortes en la carne y se meten lajitas de ajo. Se sazona con sal y pimienta y se fríe la carne en un sartén caliente con el aceite hasta que quede la carne dorada por fuera.
2. Se embarra el lomo con la mantequilla, se le espolvorea el tomillo. Se pone la carne en un recipiente, se la agrega el vino, el ajo que sobró y se tapa. Se hornea 1 ½ horas o hasta que esté suave y cocida la carne.
3. Al jugo que soltó la carne se le agrega la maicena disuelta en el agua y se hierve un minuto para que espese la salsa. Se checa la sazón y se le agrega en caso necesario, sal, pimienta, tomillo o vino.
4. El lomo se rebana y se sirve con la salsa. Se facilita mucho el rebanar la carne con cuchillo eléctrico.