

CERDO CON CHUTNEY DE MANZANA.

INGREDIENTES:

800 gramos a 1 kilo de cinta de lomo de cerdo.

4 a 5 ajos limpios.

Aceite de oliva virgen extra al gusto.

Perejil al gusto.

Ramitas de romero al gusto.

Sal y pimienta al gusto.

3 manzanas verdes tipo Granny Smith.

Una cebolla cortada en cubitos.

El zumo de un limón exprimido.

½ Taza de azúcar moreno.

½ Taza de agua.

½ Taza de vinagre de manzana o vino.

La ralladura de un limón.

Un puñado de pasas sultanas (rubias).

Especias: rebanadas de jengibre fresco, Una rama de canela, varios clavos de olor.

PREPARACIÓN:

- Limpiar los excesos de grasa de la carne de cerdo, deja sólo la parte superior de la grasa para que lo proteja durante el sellado.
- Coloca la carne en un envase y agrega los ajos limpios y bien machacados, un chorrito de aceite de oliva virgen extra, un chorro de vino blanco, unas ramitas de romero, sal y pimienta al gusto, déjalo macerar un mínimo de cuatro horas o de un día para otro.
- En una sartén agrega un chorro de aceite y sella la carne hasta que quede bien dorada por todos lados, a fuego fuerte.
- Coloca la carne sellada en un envase que puedas llevar al horno, agrégale los jugos de la maceración.
- Hornéala por 30 minutos tapado con papel de aluminio a 180° C / 350° F, luego quita el papel y sigue horneando por 15 minutos a 200° C / 400° F hasta dorar.
- Lava y pela las manzanas Granny Smith, quítales las semillas y córtalas en cubitos pequeños, agrégale el zumo de un limón exprimido.
- Corta también una cebolla en cubitos.
- En un bol coloca el agua, el vinagre y el azúcar moreno revuelve hasta que todo se integre.
- En una sartén coloca un chorro de aceite y sofríe las cebollas, agrega las manzanas, agrega las especias y el preparado de agua, vinagre y azúcar.
- Agrega sal y pimienta al gusto, la ralladura de un limón, un puñado de pasas rubias y cuécelo hasta que se evapore el líquido y las manzanas se ablanden.

- Retira las especias de la preparación.
- Corta el cerdo en rebanadas del grosor de tú preferencia.
- Sirve caliente acompañado del chutney de manzana.