

Marinar lomo de cerdo.

Ingredientes:

1 cucharada de semillas de mostaza.

1 cucharada de semillas de cilantro.

3 dientes de ajo.

1 cucharada de mezcla de pimientas (roja, negra, verde, cayena, Jamaica)

3 hojas de laurel.

1 ¼ litros de agua.

50 a 80 gramos de sal.

1 ½ kilo de lomo de cerdo.

Aceite de oliva virgen extra.

Pimentón de La Vera (Paprika).

2 cucharadas de fécula de maíz.

Hojas de papel de hornear.

Preparación:

- En una sartén agrega las semillas de mostaza y las de cilantro, dóralas ligeramente para extraer todo su sabor.
- En una olla con ¼ de litro de agua agrega las semillas tostadas, el ajo cortado en trozos, la mezcla de pimientas, las hojas de laurel y la sal, remueve todo y deja infusionar de 10 a 15 minutos. Luego espera a que enfríe toda la preparación.
- En un envase grande donde quepa todo el cerdo agrega un litro de agua además de la mezcla de especias y sal, revuelve bien para que se mezcle todo.
- Pon el lomo de cerdo adentro, la solución debe cubrir la carne y déjala marinar de 2 a 4 días.
- Pasados los días lava la carne bajo el agua, sécala con unas servilletas de papel.
- Pon la carne sobre dos hojas de papel de hornear, pinta bien la carne con aceite de oliva virgen extra y espolvorea con el pimentón (paprika) la parte superior del lomo.
- Envuelve bien la carne en el papel, para que no se escape el vapor de agua, ni la salsa.
- Hornear en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
- De 30 a 40 minutos.
- Si lo mides con termómetro en el centro debe estar a 75 ° C / 165° F.
- Recoge toda la salsa que queda en el papel y ponla en una olla.
- Diluye la fécula de maíz en un poco de agua, cuando la salsa este caliente agrega la mezcla de fécula.
- Sin parar de revolver, espera a que la salsa espese.
- Puedes rebanar el lomo de cerdo como desees, en lonchas finas o gruesas, servirlo con o sin salsa y también puede servirse frío o caliente.