

TOP



CHEF

P A N A M Á

LOMO DE CERDO SORPRESA

CHEF GABRIEL



Tiempo de preparación: 30 min max.

INGREDIENTES:

1 kg de lomo de cerdo, 1 frasco pequeño de mantequilla de maní, sal, pimienta, 5 papas, 3 oz de ron abuelo, vinagre, hojas de culantro, aceite, 1 cebollín fresco, 2 oz de crema de batir, 1/4 de mantequilla.

PROCEDIMIENTO:

• Para el lomo de cerdo:

1. Cortar las porciones del cerdo y agregarle 1 cucharada de sal y pimienta, dorar en una sartén
2. Para el puré de papas, cocinar las papas sin sal
3. Una vez las papas estén cocidas, agregar sal y procesar en la licuadora con mantequilla y crema de batir
4. Las hojas de culantro se blanquean (cocinar por 10 seg en agua caliente), exprimen y licuan con aceite.

• Para la salsa de mantequilla de maní:

1. Utilizar la sartén donde se doró el cerdo y agregar la mantequilla de maní y 3 oz de ron
2. Agregar el caldo y un toque de vinagre
3. Por último, colar para servirla sin grumos y para decorar un cebollín fresco.

REY

Siempre Fresco