RecetaKA

LOMO DE CERDO A LA PIÑA



Ingredientes para 8 personas: 1 Kg de lomo de cerdo / 5 ml de zumo de limón / 3 rodajas de piña en conserva / 34 g de azúcar / 20 ml de zumo o caldo de piña / 10 ml de coñac / 10 g de mostaza / 400 ml de nata líquida / sal / pimienta negra / aceite de oliva

MOSTAZA LACTEOS

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 200 º C. Salpimentar el lomo de cerdo. Colocarlo en una fuente apta para el horno y regarlo con el zumo de limón y de piña. dispuesto en una fuente de asar con los jugos de limón y de piña.
2. Hornear a 200ª C entre 35-45 minutos hasta que esté tostado y sin caldo.
3. Retirar la grasa, si la hubiera, extender el azúcar sobre la carne; y gratinar a 200 ªC hasta que el azúcar se convierta en caramelo oscuro. Retirar la carne y reservar
4. En una cacerola, sin la carne, y a fuego medio alto se vierte la nata . Sin dejar de remover cocer todo hasta ver la salsa algo espesa; Una vez espese añadir la mostaza y el coñac. Cocinar unos minutos, colar y sazonar
5. Trinchar la carne y disponer en cabalgada en la fuente de servicio con la parte tostada hacia arriba.
6. En una sartén con muy poco aceite dorar la piña, cortada en medias rodajas y bien escurrida
7. Calentar la carne al horno, poner un poco de salsa como fondo en la fuente y la piña por encima. El resto de la salsa servirlo aparte en una salsera.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*