

Tipo de platillo: Plato fuerte/ Cerdo

Lomo de cerdo mechado y adobado
Chef Mariano Sandoval

Porciones: 4

Ingredientes:

1 pza	Lomo de cerdo, limpio
¼ tza	Ciruela pasa, picada
¼ tza	Almendras
¼ tza	Aceitunas
100 g	Tocino, en cubos

Para el adobo:

3 pzas	Chile guajillo, asado, desvenado y suavizado
2 pzas	Chile ancho, asado, desvenado y suavizado
2 pzas	Chile pasilla, asado, desvenado y suavizado
½ pza	Cebolla
2 pzas	Diente de ajo
1 tza	Jugo de piña
1 pizca	Comino, molido
1 pizca	Clavo, molido

c/s Aceite, sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para el lomo**, con un cuchillo mondador hacer incisiones en toda la pieza de carne, insertar frutos secos y tocino en esos orificios. Salpimentar.
2. En una olla calentar aceite, sellar por ambos lados y reservar.
3. **Para el adobo**, licuar todos los ingredientes del adobo hasta obtener una mezcla lisa y ligeramente espesa.
4. Colar adobo y verter sobre el lomo, tapar y cocinar por 1 hora o hasta cocer.
5. **Para el montaje**, rebanar lomo, servir y, si lo desea, acompañar con puré de papa.