



LOMO DE CERDO AL PASTOR

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 135 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de salsa soya
- 1 jitomate, asado con cáscara
- 5 chiles guajillos, limpios, sin rabo ni semillas, hidratado en agua caliente
- 2 chiles anchos, limpios, sin rabo ni semillas, hidratado en agua caliente
- 1/4 tazas de piña, en cubos
- 45 gr de achiote, en pasta
- 1/4 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de comino, entero
- 2 clavos
- 3 pimientas gordas

Para el relleno

- 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita, derretida
- 2 tazas de chorizo, desmoronado
- 1 taza de cebolla, picada en cubos medianos
- 1 taza de pimiento morrón verde
- 2.5 kilos de lomo de cerdo
- 2 tazas de piña, cortada

Para acompañar

- 3 chiles serranos, picados
- 1/2 tazas de cebolla, picada
- 1/2 tazas de cilantro, picado
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de jugo de limón, sin semillas
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Para el adobo: Licúa el jitomate asado con el chile guajillo hidratado, el chile ancho hidratado, la piña, la salsa soya, el achiote, la cebolla, el ajo, el orégano, el comino, los clavos, la pimienta gorda y suficiente sal, hasta obtener una salsa homogénea. Reserva.

Para el relleno: Fríe el chorizo junto con la cebolla en un sartén con aceite vegetal caliente y el pimiento morrón verde a fuego medio-bajo, sazón con sal y pimienta, vierte un poco de la salsa de adobo (3 cucharadas) y cocina hasta que la salsa se evapore, pero sin que se pegue. Deja enfriar ligeramente y reserva.

Extiende el lomo de cerdo sobre una tabla y rellena con la preparación anterior, enrolla y con ayuda de hilo de cáñamo, amárralo, con un nudo en un extremo y sin apretar demasiado. Finalmente, salpimenta el rollo.

Precalienta el horno a 200 °C.

Coloca el rollo en un refractario apto para hornear previamente engrasado con Margarina, baña con el adobo hasta cubrir por completo, tapa con papel aluminio y marina por 20 minutos. Pasado el tiempo del marinado, hornea a 200 °C por 40 minutos. Retira del horno, destapa y vuelve a hornear por 15 minutos más, esto ayudará a que se glasee más fácil. Reserva caliente antes de cortar.

Mientras el lomo se hornea, prepara la guarnición que lo acompañará. Mezcla la piña junto con el chile serrano, la cebolla, el cilantro, el vinagre de manzana, el jugo de limón, suficiente sal y pimienta en un tazón. Integra y reserva en refrigeración.

Corta el lomo al pastor en rebanadas, sirve acompañado de la guarnición de piña. ¡Feliz Navidad!