

LOMO DE CERDO PARA NAVIDAD

(Receta enviada de San Salvador por mi amiga Becha Zelaya de Morales)

INGREDIENTES:

4 libras de Lomo de Cerdo sin gordura (quítale toda la grasa)  
1/2 libra de albaricoques secos  
1/2 libra de manzanas secas  
1/2 libra de peras secas  
1/2 libra de ciruelas secas  
1/2 libra de pasas de uvas secas  
1 taza de vino Francés o Español (blanco)  
6 tomates grandes  
3 hojas de laurel  
1 cebolla grande finamente picada  
4 onzas de manteca de cerdo  
1/2 taza de vinagre  
4 cucharadas grandes de azúcar  
2 Cubos de caldo de carne  
1 cucharada grande de perejil finamente picado

PROCEDIMIENTO:

De ser posible el día anterior, si no antes de poner a cocinar el lomo, se hace una mezcla del vino blanco, las 4 cucharadas de azúcar y la 1/2 taza de vinagre, poniendo en esta mezcla todas las frutas en remojo, dejándolas allí el mayor tiempo posible. Después se hierven para que las frutas se ablanden.

Quítale toda la grasa al lomo crudo y luego lo pones a cocinar con sal, chile verde (un ajie grande y unos tallos de cebolla, hasta que esté bastante blando). Luego se retira del fuego, quitándole el caldo que SE GUARDA para hacer la salsa.

Ahora que ya le quitastes el caldo, coge el lomo y lo pones a freir en las 4 onzas de manteca, sazonándolo con el perejil picado y la cebolla, hasta que dore bien por todos los lados, luego le agregas los tomates, (los que previamente se han puesto en agua hirviendo para pelarlos), la 1/2 lata de pasta de

de tomate, y los 2 cubos de carne desbaratados con un tenedor. Cuando todo esto esté frito se le agrega el caldo en el que se cocinó (EL QUE TIENES GUARDADO), se tapa y se deja a fuego lento, hasta que la pasta esté bien cocida y haya espesado un poco.

Para terminar se le agregan las frutas (sobre el lomo de cerdo) y le viertes la mezcla del vino dejándolo un ratito con la mecha baja.

El caldo que se utilice para hacer la salsa NO DEBE LLEVAR GRASA y con el puede dejarse esta salsa tan liviana o espesa como desees..

#### VARIACION DE TITA PARA EL LOMO DE CERDO PARA NAVIDAD.

##### INGREDIENTES:

- 20 libras o más de Lomo de Cerdo (quítale toda la grasa)
- 6 cubos de res
- 12 hojas de laurel
- 2 paquetes de frutas secas mezcladas que tengan:  
Apricot, peaches y pears)
- 1 paquete de manzanas secas
- 1 paquete de ciruelas pasas deshuesadas
- 1 paquete de perejil (seco) o fresco
- 1 taza de vinagre de manzana
- 4 onzas de manteca de cerdo (o bacon)
- 3 cucharadas de las de cocinar de Salsa Inglesa
- 3 cucharadas de las de cocinar de Salsa China.
- 6 tomates grandes
- 3 cebollas grandes finamente picadas
- 1 latita de pasta de tomate
- cucharadas de azúcar (al gusto)

##### PROCEDIMIENTO:

Es el mismo de la página 120