

LOMO DE PUERCO ✓

Ingredientes

Una pierna o lomo de puerco
Salsa Inglesa
Salsa China
Mostaza
Ajos

Procedimiento

El día anterior en una vasija que quepa en la nevera, pones el lomo de puerco, lo cubres completamente con agua a la que le pones sal (que al probar el agua, tu la halles que está bien). Deja el puerco en esta agua varias horas, lo puedes dejar desde el día anterior.

Cuando ya la vas a meter al horno, la sacas del agua (botas el agua), ahora de acuerdo con el tamaño del puerco le pones los intredientes así: por ejemplo si le vas a poner dos onzas de salsa china tiene que ponerle igual cantidad de salsa inglesa, un poquito de mostaza y la cantidad de ajo que a tí te guste. NO LE VUELVE A PONER SAL. No dejes que se te seque la salsa, si esto hubiera ocurrido, ponle un poquito más de agua al recipiente que está en el horno. Cocínese hasta que esté, pártase y agréguele su propia salsa, si la quieres espesar un poquito, añádele 1 ó 2 cucharadas de maicena o de harina y por supuesto tienes que cocinar entonces la salsa hasta que se te cocine la harina. Hornear a 350º, unas dos o tres horas.