El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Cerdo estirado

2h | 6 raciones | 169 kcal

Ingredientes

- Un buen cacho de cabeza de lomo
- **1 cucharada** de pimienta negra
- Pimentón dulce
- Pimentón picante, si te gusta, si no otra de pimentón dulce
- **1 cucharada** de comino molido
- **1/2 cucharada** de jengibre molido
- **1 cucharada** de orégano
- Un poco de romero
- Pimienta cayena
- Aceite de oliva virgen extra
- Cebolla morada, la que te guste
- Sal al gusto
- **2 cucharadas** de mostaza Billón
- El equivalente a 2 cucharadas de ketchup
- Vinagre de manzana, un poquito
- Salsa Worcestershire, un toquito
- Pan de masa madre, un buen cacho
- Lechuga, opcional

Elaboración

COCCIÓN

1. Cortar la cabeza de lomo en taquitos
2. Preparar las especias en un bol: pimienta negra, pimentón, comino, jengibre, orégano, romero y pimienta cayena
3. Añadir aceite de oliva virgen extra
4. Sellar la carne
5. Añadir la cebolla y dejar que se poche un poco
6. Añadir todo el mejunje de especias
7. Añadir la mostaza, el ketchup, el vinagre de manzana y la salsa Worcestershire
8. Mezclar bien
9. Tapar la olla y dejar a fuego bajo 2, 4 o 6 horas

MONTAJE

10. Tostar un buen cacho de pan de masa madre
11. Servir la carne sobre el pan, con un poco de lechuga si se quiere

RECOMENDACIONES

Cortar en taquitos pequeños hace que la carne se deshaga con solo mirarla. Se puede servir en pan de masa madre tostado con un poco de lechuga, si se quiere.

POR RACIÓN	8,1 g Proteínas	7,1 g Grasas	19 g Hidratos	2,6 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu