



LOMO DE CERDO AL PACHARÁN

INGREDIENTES

800 g de lomo de cerdo Duroc

• **PARA LA SALSA** •

200 g de pacharán

500 g de caldo de ave

100 g de nata líquida

8 champiñones

1 cebolla

2 zanahorias

2 dientes de ajo

Zumo y ralladura de 1 limón

Romero fresco

Laurel

• **ADEMÁS** •

12 mini papas

Sal

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen extra

Perejil

ELABORACIÓN

Limpia el lomo de cerdo de las fibras y córtalo en tacos gruesos. Luego, salpiméntalo y dora los trozos en una cazuela a fuego fuerte.

En la misma cazuela, dora los champiñones, los ajos laminados, la cebolla, la zanahoria y las especias (romero y laurel). Cocina todo junto y luego añade el pacharán, el zumo y la ralladura de limón. Deja que se evapore un poco.

A continuación, vierte el caldo de ave y la nata, y cocina durante unos 20 minutos. Agrega los trozos de solomillo y cocina a fuego suave durante otros 10 minutos más.

Mientras tanto, cocina unas papas en el microondas, córtalas en trozos y dóralas en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Para servir, coloca los trozos de solomillo en un plato, salsea generosamente por encima y acompaña con las papas rustidas y algunas hierbas frescas.



CREPES DE 1000 AGUJEROS

INGREDIENTES

• PARA LAS CREPES •

200 g de sémola fina
100 g de harina
15 g de levadura
prensada de panadero
10 g de azúcar
Sal
600 g de agua templada
8 g de levadura en polvo

• ADEMÁS •

100 g de miel
100 g de mantequilla
Ralladura de mandarina
Menta fresca

ELABORACIÓN

Comienza mezclando los ingredientes de las crepes: sémola fina, harina, levadura en polvo, azúcar y agua tibia con levadura de panadero disuelta. Remueve bien y deja reposar la masa durante 1 hora a temperatura ambiente.

Luego, cocina las crepes en una sartén enmantequillada a fuego medio. Deja que se doren por debajo y se formen pequeños agujeros jugosos en la parte superior. Retira las crepes de la sartén sin darles la vuelta.

Para preparar la salsa, coloca la miel en una sartén y caliéntala hasta que se caramelicé. Añade la mantequilla y la ralladura de mandarina, reduce la salsa y déjala templar.

Finalmente, sirve las crepes con la salsa por encima y decora con menta fresca.