

DENOMINACION	LATIGO DE CERDO A LA ANDALUZA O JEREZANA
---------------------	---

				COMENSALES:	10		
				TOT			
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc
LOMO DE CERDO	150,0	10	1.500,0	MANTECA CERDO	4,0	10	40,0
JAMON SERRANO	20,0	10	200,0	JEREZ	10,0	10	100,0
HUEVOS CRUDOS	0,2	10	2,0	FONDO BLANCO	50,0	10	500,0
HUEVOS DUROS	0,5	10	5,0	ALMIDÓN	1,5	10	15,0
NUECES	5,0	10	50,0	SAL	1,0	10	10,0
ALMENDRAS	2,5	10	25,0	PIMIENTA	0,1	10	1,0
MIGAN PAN FRESCO	7,0	10	70,0				
PEREJIL				VINO DE COCCIÓN			
							666,0
				GRAMAJE TOT			2.518,0
			1.852,0	GRAMAJE RACION			251,8

Dar dos cortes a lo largo del lomo en forma de zig-zag. Abrirlo como si se tratase de un libro. Debe quedar abierto en tres partes unidas entre sí. Espalmar.

Machacar las almendras, mezclarlas con la miga de pan fresco rallado, los huevos crudos y el perejil picado.

Sazonar con sal y pimienta, pintar con huevo batido la superficie.
Colocar las lonchas de jamón, pintar de nuevo con huevo.
Colocar los huevos duros en cuarto y las nueces partidas sobre el jamón.
Cubrir todo con la panada de almendras, huevo y perejil.

Cerrar el lomo relleno dando forma redonda.
Atar cuidadosamente para evitar que se salga el relleno.

Colocar en una placa de horno engrasada con manteca de cerdo. Asar a 185°C.
Cuando tome color añadir, vino de Jerez y el caldo. Poco a poco. Terminar de asar. T° = 65° C, corazón.

Retirar del horno. Reservar prensado para que compacte. Trinchar frío con la cortadora al nº6 (4 mm de grosor aproximadamente).
Retirar los jugos de cocción, desglasar con jerez, añadir el fondo. Desglasar.
Ligar la salsa resultante con jerez y almidón. Pasar por el chino. Rectificar.

Guarnecer con Patatas panadera ó Puré de Patatas.