

DENOMINACION	LOMO CERDO ASADO						
--------------	-------------------------	--	--	--	--	--	--

				COMENSALES:	10		
			TOT				
GENERO	gr/c	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	TOT
LOMO CERDO	180,0	10	1800	PATATAS ESPAÑOLA	60,0	10	600
MANTECA CERDO	3,0	10	30				
ACEITE	15,0	10	150	TOMATE GRILLE	60,0	10	600
AJO	1,0	10	10				
CEBOLLA	55,0	10	550	MOSTAZA	2,0	10	20
VINO BLANCO	50,0	10	500				
HARINA	10,0	10	100				
FONDO BLANCO	50,0	10	500				
GRAMAJE PARCIAL			3640				20
				GRAMAJE TOT			3660
				GRAMAJE RACION			366

Limpia el carneé, deshuesar y prepara el lomo. Bridar. Salpimentar.
 Engrasar con manteca de cerdo; asar a 180° C hasta conseguir 65° C en el corazón (usar sonda térmica).
 Dejar enfriar, trinchar finamente por maquina.
 Desgrasar y desglasar la placa de asar. Usar el líquido resultante para la salsa de cebolla.

Limpia los tomates, retirar pedúnculo, partidlos por la mitad. Cubrir de provenzal (persille: pan rallado+ajo picado-aceite+perejil picado).

Dorar en aceite ajos picados, añadir la cebolla en juliana, pochar 10 minutos.
 Añadir la glasa resultante del asado.
 Añadir harina, rehogar 1 minuto, añadir vino blanco, mojar con fondo blanco; cocer 40 minutos.
 Triturar y pasar por el chino. Debe quedar ligera. Salpimentar.

Montaje: A la derecha se sirve el lomo trinchado finamente (por trinchadora).
 Se napa con salsa de cebolla ligera.
 Se acompaña de patata española y tomate provenzal.