



# El cerdo

# Como asar una pieza de lomo al horno



Para lograr que la pieza sea más blanda, mechar el lomo (introducir un relleno con una aguja especial) con tocino, zanahoria, ciruelas ...

Es importante, tener la pieza cocinando, tanto en el horno como en una cazuela, sólo el tiempo necesario; no tiene que quedar rosada, pero sí jugosa.



# Asar la pieza en una bolsa especial



Se puede asar la pieza, dentro de una bolsa de asar: tiene la ventaja de que la carne, queda más jugosa.

Además, se puede aprovechar el líquido que suelta, para hacer la salsa.

Al cocinarse herméticamente cerrado, el asado no ensucia el horno.

# Cinta de lomo



Es una pieza que puedes dejar cocinada y tomarla en frío o en caliente.

Salpimentar, y dorar en aceite.

Añadir cebolla a lunas y zanahoria a trozos e introducirla al horno a 170° C.

Dar vuelta a la pieza.

Regar con vino blanco.

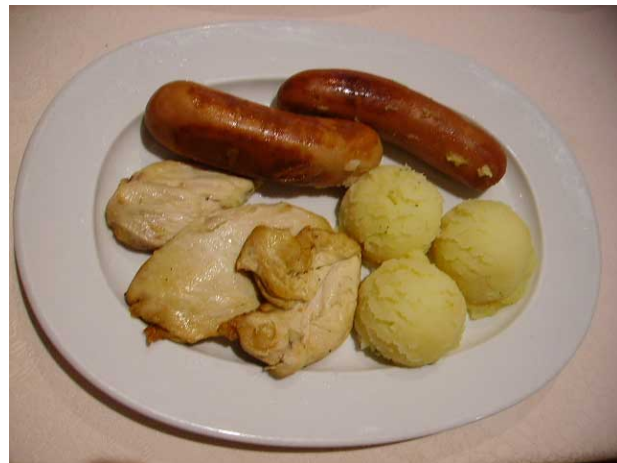


Al asar una pieza de cerdo, es conveniente, añadirle verduras o regarla con líquido, para que no quede seca.

También puede dejarse la carne en maceración, un día en la nevera con vino, laurel, etc. y luego asarla.



# Salchichas y butifarras



- Pinchar las salchichas o las butifarras, antes de ponerlas en la parrilla.
- Si se quieren hacer en el horno, se pueden rociar con vino blanco.

# Solomillos de cerdo al roquefort



Pasar los filetes, un poco, por la sartén.

Hacer una salsa con el jugo que han soltado, crema de leche y queso de roquefort. Salpimentar, y añadir unos granos de pimienta verde.

Darle un calentón en el horno, antes de servir.

# Jamón ibérico curado



Son más sabrosas las lonchas de jamón cortadas con cuchillo, que deshuesado y cortado a maquina; una vez empezado debe utilizarse pues fácilmente se seca .





[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)