

CINTA DE LOMO CON SORPRESA

INGREDIENTES:

1 kg. ó 1.2 kg. aproximadamente de cinta de lomo fresca, quitándole la grasa externa y el nervio (asegúrese de que cabe bien en el recipiente varoma).

- 150 g. de ciruelas pasas sin hueso.
- 100 g. de nueces peladas.
- 100 g. de higos secos macerados en 100 g. de coñac.
- Sal y pimienta.
- Film transparente y papel de aluminio Albal, para envolver

Para la salsa:

- 50 g. de mantequilla.
- 70 g. de aceite.
- 500 g. de cebolla
- 250 g. de higos secos.
- El coñac de macerar los higos del relleno.
- 400 g. de cava semi seco (2 benjamines).
- 2 pastillas de caldo de carne o sal y pimienta recién molida.
- 200 g. de agua

PREPARACIÓN:

1. Haga agujeros grandes por todo el contorno y los extremos del lomo, con ayuda de un buen cuchillo. Reserve.
2. Trocee las ciruelas en dos y reserve. Divida las nueces en 4 partes y reserve.
3. Escorra los higos (reservando el coñac para la salsa), quíteles el rabito y pártalos en 4 trozos. Reserve.

4. Rellene los agujeros del lomo con un trozo de cada cosa, presionando bien con los dedos.

5. Salpimiente el lomo y envuelva en film transparente presionando bien y en dándole forma de rulo.

Vuelva a envolverlo en otra capa transparente y, por último, haga lo mismo con papel de aluminio, presionando muy bien. Colóquelo dentro del recipiente Varoma y reserve.

6. Parta las cebollas en cuartos y trocéelas en velocidad 3 y 1/2 durante 5 segundos ayudándose con la espátula. Saque y reserve.

7. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla. Programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ingredientes restantes de la salsa, coloque el recipiente Varoma encima de la tapadera y vuelva a programar 60 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando termine, y sin retirar el recipiente varoma, ábralo con precaución, desenvuelva la carne y pínchelo un poco a través del papel y deje que el jugo caiga dentro del vaso.

8. Retire el recipiente, quite la mariposa de las cuchillas y compruebe la sazón. Si admite más líquido, eche un poco de agua.

9. Trinche la carne en rodajas finas, eche la salsa en una salsera y sirva de inmediato.

NOTA: Puede poner 200 g. de higos ecos y otros 200 g. de ciruelas en el recipiente varoma, junto a la carne y servirlos con la salsa, como guarnición.

Si le gusta encontrar trocitos de cebolla, retire los higos de la misma y triture la salsa. Vuelva a añadir los higos y sirva bien caliente.