



carnes

Cinta de lomo con salsa de mostaza

Tiempo de elaboración: 2 ó 3 hrs. para el marinado, 45' a 1 h. para el horneado. + 10 min. para la salsa.

Ingredientes:

Para: 

- 1 cinta de lomo de cerdo de 1, 200 grs.*
- 1/2 cdt. de pimienta recién molida
- 1 cdt. de tomillo seco o salvia
- 1 cdt. de laurel seco
- 1 cdt. de sal
- 1 diente de ajo machacado (opcional)
- Vino blanco seco*

Para la salsa de mostaza:

- 1/3 taza (80 ml.) de vinagre de manzana o sidra
- 1, 1/2 (350 ml.) taza de nata para cocinar
- Pimienta negra molida
- Sal
- 2 cdtas. de mostaza en polvo diluidas en 2 cdtas. de agua (o mostaza Dijon)

Cómo se hace:

1. Limpia la carne de toda la grasa superficial y en cuenco **mezcla** todas los ingredientes del marinado: **la pimienta, la sal, el tomillo, el laurel y el ajo machacado. Embadurna** con las manos toda la carne con esta mezcla, restregándola. **Tapa la carne y deja reposar** 3 ó 4 horas, o incluso desde el día anterior, si es así métela en la nevera.
2. Transcurrido el tiempo de reposo, **enciende el horno a 165º**, calor arriba y abajo, para que se vaya calentando.
3. Limpia con papel de cocina los restos del marinado de la pieza de carne. **Ata la carne** y en una sartén donde quepa la pieza entera, pon 3 ó 4 cucharadas de aceite y cuando esté bien caliente **la doras por todos lados.**
4. Una vez dorada **la pones en una fuente apta para el horno**, le echas **un chorrito de vino** por encima y la metes en el horno. **Hornea durante 45 min.** (al punto) si la quieres **más hecha 1 h.** y **muy hecha 1 h. 30 min.** De vez en cuando riégala por encima con el vino y los jugos que va soltando de la cocción.
5. Cuando esté en su punto la sacas del horno, le quitas el hilo del atado y la cubres con papel de aluminio para que no se enfríe en exceso. Reserva la fuente del asado con los jugos de la cocción.

6. **Para hacer la salsa: Pon el vinagre y la pimienta** en un cazo al fuego, que hierva y se reduzca hasta que solo quede una cucharada sopera.
7. **Añade el jugo de la cocción de la carne** y deja reducir de nuevo hasta que quede la mitad. **Agrega la nata y sal** al gusto, baja el fuego y deja que hierva de nuevo y se reduzca ligeramente, removiendo de vez en cuando.
8. Por último añade **la mostaza** y remueve bien hasta que se disuelva y ¡listo!
9. Sírvela en una fuente bonita, cortada en rodajas finas acompañada de la guarnición que más te guste y la salsa aparte en una salsera caliente.*

Sugerencias:

- * *Calcula unos 200 o 250 grs. de carne por persona.*
- * *Hay que usar vinos de buena calidad, ten en cuenta que un asado o un guiso absorbe todos los aromas del vino y eso afecta al sabor final.*
- * *Calienta la salsera en el micro ondas para que la salsa se mantenga más tiempo caliente.*