

Lomito de cerdo en salsa de papaya, Colombia. (Cena de Navidad Worldwide)

Este **Lomito de cerdo** es una receta típica de la cocina de Colombia nos encanta por la combinación tan exótica de sabores que tiene. La papaya es una fruta fantástica llena de propiedades nutricionales, entre ellas su alto contenido en vitamina C. Por lo que añadirla a una salsa que acompaña una carne tan versátil como la de cerdo es una gran idea. Además la vitamina C ayuda a asimilar mejor el hierro de la carne. Conocer la gastronomía de Sudamérica es maravilloso, así que os animamos a que preparéis esta deliciosa y especial receta de la cocina de Colombia.

Ingredientes

Para la carne:

- 1.5 kg de lomo de cerdo en un trozo
- 1 cucharadita de cada una de las siguientes especias: laurel, orégano, tomillo y comino molidos.
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta negra molida

Para la salsa:

- 2 papayas maduras
- 2 cucharadas de pasas
- 1 cucharada de mermelada de melocotón
- El zumo de tres naranjas
- 150 g de uvas sin semillas
- 1/2 cucharada de vinagre
- 1/2 cucharada de nuez moscada
- 2 cucharaditas de azúcar moreno
- 1/2 cucharada de canela
- 1/2 cucharadita de clavos
- 2 cucharadas de maicena
- 1 cucharadita de sal

Preparación del Lomito de cerdo

Primero, en un bol pequeñito mezclamos el aceite, el laurel, el orégano, el tomillo, los cominos, la sal y la pimienta. Con esta mezcla untamos el lomito de cerdo por ambos lados. Precalentamos el horno a 190 ° durante 10 minutos. Después colocamos el lomito en la bandeja de horno y lo horneamos durante 1 hora a 190° hasta que se vea bien hecho.

A continuación, para preparar la salsa de papaya, disolvemos la maicena en el zumo de las naranjas y le añadimos las pasas, la mermelada, el vinagre, el azúcar moreno, la nuez moscada, la canela, el clavo y la sal. Lo hervimos hasta que espese removiendo con frecuencia. Después cortamos la papaya en cuadritos y la cocinamos ligeramente durante 5 minutos cubierta de agua. La escurrimos y la añadimos a la salsa. Por último, agregamos las uvas en el momento de servir.

Si te ha gustado este plato de la gastronomía de Sudamérica, te recomendamos nuestra receta de la cocina de Brasil: **Calabaza rellena de langostinos**.