



Lomo de cerdo al ajo con mojo

RINDE 6 PORCIONES

El cerdo asado cubano obtiene la mayor parte de su sabor del *mojo criollo* que se usa tanto para marinar como para hacer la salsa. La combinación de ajo y especias junto con las naranjas y las limas le da al lomo de cerdo un aroma especial y sabor frutal. El lomo de cerdo está marinado, dorado y asado en una salsa agria, lo que le da un sabor intenso y veraniego. Es una comida fácil y rápida, pero también muy elegante para disfrutar en compañía. No se olvide de servir la marinada adicional como guarnición, para darle un toque adicional de sabor.

Tiempo de preparación: 20 minutos (más 30 minutos para marinar) | Tiempo de cocción: 40 minutos

Ingredientes

15 dientes de ajo (aproximadamente 1 cabeza), pelados
1 ¼ cucharadita de sal
1 cebolla grande en rodajas finas
¼ taza de jugo de naranja
¼ taza de jugo de lima (2 a 3 limas)
1 cucharada de orégano seco
1 cucharadita de comino molido
⅓ taza de aceite de oliva
2 libras (900 g) de lomo de cerdo

Información nutricional

Por porción (Tamaño de porción 4.5 onzas de cerdo más 2½ cucharadas de salsa)

Calorías: 344	Total de carbohidratos: 7.3 g
Grasas totales: 16.7 g	Fibra alimentaria: 1.1 g
Grasas saturadas: 3.5 g	Azúcares: 2.2 g
Grasas trans: 0 g	Proteínas: 40.5 g
Coolesterol: 110 mg	—
Sodio: 573 mg	Vitamina C 23 %*
	Hierro 14 %*

*Los valores porcentuales diarios se basan en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores según sus necesidades calóricas.

Prepare una pasta de ajo

Coloque los dientes de ajo en un mortero y macháquelos suavemente. Si no tiene un mortero, puede fabricarlo con una taza y la parte posterior de una cuchara de madera o con cualquier otra herramienta larga que tenga un extremo romo. Esparza ¼ cucharadita de sal sobre el ajo molido y macháquelo hasta formar una pasta.

Prepare la salsa para marinar

Pase la pasta de ajo a una bolsa de plástico resellable y agregue el resto de la sal, la cebolla, el jugo de naranja, el jugo de lima, el orégano, el comino y el aceite de oliva y mezcle bien.

Perfore la carne de cerdo con la punta de un cuchillo afilado y colóquela en la bolsa, asegurándose de cubrirlo bien con la salsa para marinar. Quite la mayor cantidad de aire posible de la bolsa antes de cerrarla. El cerdo puede marinarse en el refrigerador durante al menos 30 minutos y hasta 24 horas.

Cocine el cerdo y hierva la salsa a fuego lento

Precaliente el horno a 350 °F (180 °C).

Coloque una sartén antiadherente para horno a fuego medio alto. Retire el lomo de cerdo de la marinada y trate de dejar la mayor cantidad de cebolla y ajo posible en la marinada. Reserve la marinada.

Cocine la carne de cerdo hasta que se dore bien en los 4 lados. Lleve la sartén al horno y cocine durante 30 minutos o hasta que la temperatura interna del cerdo llegue a 145 °F (62 °C).

Mientras tanto, coloque la marinada reservada en una olla pequeña y hágala hervir. Déjela hervir durante 2 minutos antes de bajarla a fuego lento. Siga cocinando a fuego bajo hasta que el cerdo esté listo para servir.

Sirva

Cuando el cerdo esté listo, sáquelo del horno y déjelo reposar durante 5 minutos antes de cortarlo. Esparza un poco de salsa sobre el cerdo y sirva el resto a un lado.