

# Lomo de cerdo asado al horno

## INGREDIENTES

- 1 pieza de cinta de lomo de cerdo de 1 kg aproximadamente
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Ajo en polvo (o 2 dientes de ajo), 2 hojas de laurel y alguna hierba aromática al gusto (romero, tomillo, orégano)
- 1 vaso (200 ml) de coñac o un buen vino de guiso
- 2 vasos (medio litro) de caldo de carne (puede ser de cubitos)

## PREPARACIÓN

1. Para empezar precalentamos el **horno a 190 °C**.
2. La carne puede pasar directamente a una bandeja de horno para el asado pero nosotros te aconsejamos un **marcado** previo en una cazuela con aceite al fuego. Este dorado al fuego retiene los líquidos en su interior y asegura un resultado más jugoso.
3. Para ello ponemos un fondo de **aceite de oliva** en una sartén o cazuela a fuego fuerte junto con las hojas de laurel. Salpimentamos la carne por fuera y la vamos dorando un par de minutos por cada lado.
  1. Una vez dorada la carne, la colocamos en una **bandeja de hornear**. Pinchamos con una brocheta por la superficie para ayudar a que penetren los líquidos que vamos a ponerle.
  2. Rociamos por encima el **vino** y un vasito de **caldo**. Ponemos también por encima todos los jugos y grasa que ha soltado la carne en la sartén. Añadimos las hierbas y el ajo en polvo (o ponemos en la bandeja los dientes de ajo machacados de un golpe).
2. La carne tiene que asarse en unos **50 minutos**, pero si te gusta menos rosada, más hecha, la puedes tener hasta una hora. Si no la has marcado previamente al fuego, puede que necesite hasta 70 minutos. También depende del grado de ternura y jugosidad de cada pieza de carne.
3. A mitad de cocción hay que **darle la vuelta**, pinchar con la brocheta y poner otro vaso de caldo. Si está muy dorada la superficie, tapamos la carne con papel aluminio.
4. Una vez listo el lomo de cerdo asado, ya podemos cortarlo

en **rodajas** más bien gruesas y regar con su salsa. Si lo prefieres puedes retirar el laurel y las pieles de los ajos y pasar la **salsa** por la batidora.

5. Es recomendable que leas también nuestros **consejos y trucos para asados de carne perfectos en el horno.**

**La Mañana Digital**