Lomos Especiados, fiambres navideños curados en casa.

Siguiendo los consejos de mi casi paisana Lidia de la O, una mujer que vive «Atrapada en mi cocina» (nombre de su magnífico blog) me he lanzado a curar y aromatizar unos lomos de cerdo que servirán como aperitivo durante estos días de fiesta.

Esta forma de preparar las carnes es de lo más sencilla pero necesitarás tres semanas para tenerla a punto por lo que os dejo este post especial con la receta por si vosotros os animáis también a prepararlas.

Es mi primera vez y desconozco todavía el resultado final que, tened por seguro, en cuanto lo tenga no dudaré en compartir.

He usado lomos de cerdo cuyo coste no es elevado porque, como ya dijo alguien una vez… los experimentos con gaseosa y así, si me sale bien repetiré con carnes más sofisticadas pero de momento la cinta de lomo servirá.

Aquí tenéis la receta que he robado a Lidia (espero que no se enfade) a la que he dado mi toque a la hora de aromatizar las piezas.

» Cinta de lomo de Cerdo Curada Aromatizada con Pimientas» y » Cinta de lomo de Cerdo con Aromas de Oriente»

Ingredientes (para 3 lomos de Pimienta y 3 de Especias Orientales):
Para curar la carne:
– 3 Lomos de Cerdo de 1 kilo 200gr.
– 425 gr. de Sal gorda por cada kilo de Carne.
– 575 gr. de Azúcar por cada kilo de carne.
– 6 paquetes de Vendas elásticas, una para cada trozo de carne (Dr. San De Mercadona)

Para aromatizar la carne con la Pimientas:
– 1 Tarro de pimientas de tres colores.
– 4 Cucharadas de Romero.
– 4 Cucharadas de Tomillo.

Para aromatizar la carne con las Especias orientales:
– 3 Cucharadas de Curry Indio.
– 3 Cucharadas de Tandoori Masala.
– 3 Cucharadas de Sésamo tostado.

– 3 Cucharadas de Ras el Hanout.
– 2 Cucharadas de Jengibre Molido.
– 3 Cucharadas de Cominos.

Antes de aromatizar la carne debemos curarla con una mezcla de sal y azúcar en las cantidades especificadas antes.

Cortamos los trozos de carne en un par de trozos (de unos 600 gr. cada uno) y los colocamos en un recipiente de cristal sobre una cama de la mezcla de azúcar y sal enterrándolos y tapándolos con papel de film e introduciéndolos en la nevera durante 48 horas.

Mezclar la sal con el azúcar.

Pasado el tiempo de curación, sacaremos la carne de los recipientes, la lavaremos y la secaremos muy bié antes de rebozarla con la mezcla de especias.

éste es el aspecto que tendrá la carne.

Ahora la rebozamos con las especias y vendamos para que se impregnen bien con

los aromas de las mismas.

Pimientas.

Especias Orientales.

Al frigo 3 semanas!!!

Estará lista para meter de nuevo en la nevera durante 3 semanas, pasado este tiempo podremos comprobar el resultado.

Tres semanas!!!!!!! estoy impaciente!!!!!!!