



PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

Sesión 6. Lomo de cerdo

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opinas?



¿Qué es el lomo de cerdo?

Es uno de los platos más apetecidos durante las épocas especiales debido a su fácil preparación y exquisito sabor. Combina dos pastas dulces que dan color al plato y permite disfrutar de una combinación de olores y sabores, atrayendo aun más al consumidor.



¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima e insumos
• 1000g Lomo de cerdo en bloque

Aditivos:
• 20mL Aceite • **Marinado** • 200mL Leche • 20mL de salsa de soya • 4g Sal • 0,5g Pimienta













¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Aditivos
• **Pasta de durazno** • 250g Durazno en almíbar • 125mL Vino blanco seco • 125g Azúcar blanca • 5g Sal

Aditivos
• **Pasta de ciruela** • 250g Ciruelas pasas sin pepa • 50mL Agua tibia • 125mL Vino tinto seco • 20g Azúcar











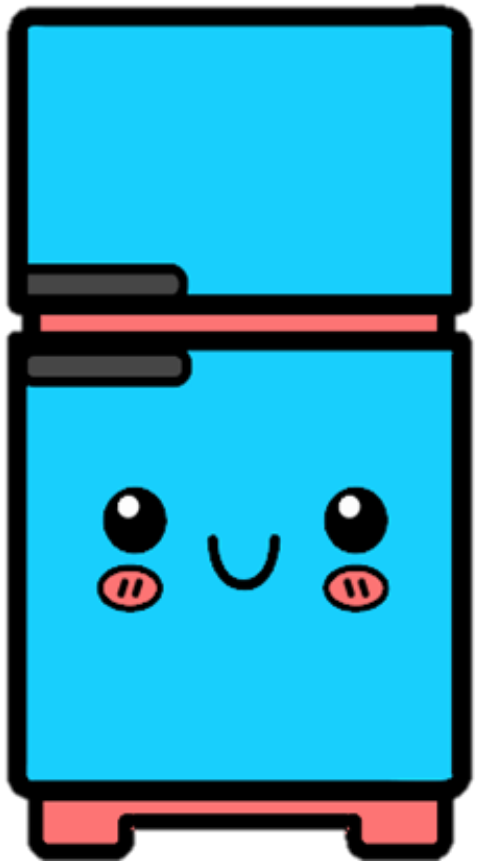
¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?

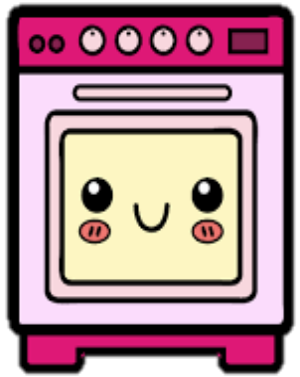
Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:



Envases y utensilios

- Balanza digital
- Cuchillo
- Tabla de picar de plástico
- Licuadora
- Horno convencional
- Recipientes para pesar
- Recipiente de plástico para mezclar
- Papel cristal
- Nevera





¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?

Adecuación de materia prima e insumos



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de materias primas e insumos



Lomo de cerdo





Carne de pollo sin huesos

3. Limpiar el lomo, sacarle el exceso de grasa.

¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?

Marinada



Sal + Pimienta + Leche + Salsa de soya

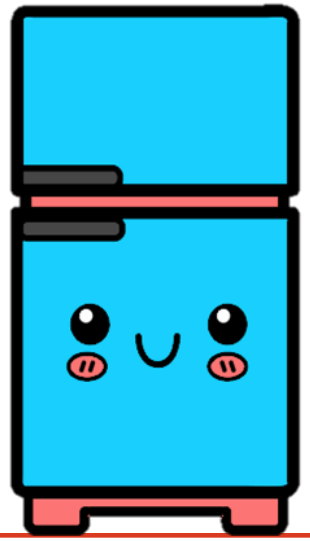


Lomo de cerdo sin grasa

Reposo



12 horas



Pasta de durazno



Duraznos con almíbar





½ Vino blanco seco



Sal



Azúcar blanca

Rehidratación



½ Vino blanco seco

4. Colocar en un recipiente el lomo de cerdo y agregarle la sal y pimienta, luego la leche y por último la salsa de soya. Dejar marinar durante 12 horas dentro de la nevera

5. Licuar los duraznos con el almíbar cuidando de no agregar agua para impedir que se pierdan las fragancias características. Luego se pone en un sartén caliente con la mitad del vino blanco, el azúcar y la sal a baja temperatura. Finalmente cuando se vea la mezcla concentrada se le agrega la otra mitad del vino blanco para rehidratarla.

¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?

Sellado



Aceite



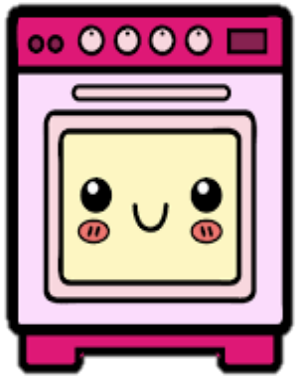


Mezcla de marinado

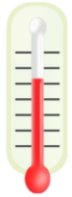
Horneado



Lomo de cerdo sellado







220°C

Pasta de ciruela



Ciruelas pasas sin pepa



Agua tibia





Vino tinto seco



Azúcar blanca



Jugos del horneados colados

6. Se pone el lomo en un sartén caliente con el aceite y se saltea el lomo para que quede de una apariencia dorada por todos sus lados, luego agrego el marinado y continúo salteando para agregar más sabor. Posteriormente lo llevo al horno con marinado y todo de 10 a 15 minutos de 200 a 220°C.

7. Se licua las ciruelas con agua tibia, posteriormente se ponen en una sartén junto con el vino tinto seco, se mezcla y se agrega el azúcar para equilibrar sabores. Teniendo en cuenta que para ese momento saldrán el lomo del horno y se aprovecha para adicionar los jugos del horneado sobrante previamente colado. Como punto final se cuela la mezcla resultante.

¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?









8. El lomo se corta en medallones de 1 a 2 cm de espesor, cuidando que se realice con un cuchillo cortante.

9. Servir los medallones en el centro del plato en forma de escalera y agregar la salsa de durazno esparcida como una pincelada a un lado del plato y la pasta de ciruelas al otro lado. Es importante que esta última se agregue en mayor cantidad.

¿Qué debo alistar para preparar lomo de cerdo?







ACTIVIDAD

Relacionar cada una de las imágenes con las frases que se encuentran al costado del producto visto

1 

Utilizado en la pasta de ciruela

2 

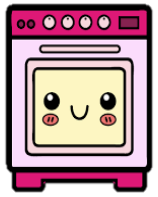
Sellado y cocción

3 

Confiere sabor

4 

Homogeniza la mezcla

5 

Horneado

6 

Reposo de 12 horas

7 

Utilizada para el marinado

8 

Utilizado en bloque

PALABRAS

- Sellado y cocción
- Confiere sabor
- Utilizado en bloque
- Homogeniza la mezcla
- Horneado
- Utilizada para el marinado
- Utilizado en la pasta de ciruela
- Reposo de 12 horas

ACTIVIDAD PARA LA CASA

- Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza alguno de los productos y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 10 fotos.
- Compartir el producto y preguntar su opinión al respecto, además de comentar acerca de la experiencia en la elaboración del producto, debajo del video de YouTube.