

LOMO DE MUJOL CON CILANTRO, COMINO, SALSA DE CERVEZA, DÁTILES Y MIEL

Chef Pedro Larumbe
Restaurante Larumbe

Inspirado en el programa de La corte de Faraón
(Guillermo Perrín, Miguel de Palacios y Vicente Lleó /
El Negrito Producciones)
21, 22 y 23 de agosto



LOMO DE MUJOL CON CILANTRO, COMINO, SALSAS DE CERVEZA, DÁTILES Y MIEL

Chef Pedro Larumbe
Restaurante Larumbe

Ingredientes (4 personas)

4 lomos de mujol limpios de 180 g cada uno
 Hojas de cilantro
 Comino, sal, pimienta
 4 dátiles
 2 cucharadas de miel de romero
 1/2 l. de cerveza sin filtrar



Jero Morales

La Corte de Faraón,
 Guillermo Perrín, Miguel de Palacios y
 Vicente Lleó / El Negrito Producciones

Elaboración

Macerar los lomos de mujol con sal, pimienta, comino y cerveza, durante 1 hora.
 Escurrir.

Marcar a la plancha por ambos lados y darle un golpe de horno durante dos minutos.

Mientras tanto reducir el fondo que nos ha quedado añadiendo la miel y los dátiles.
 Por último, picar el cilantro y ponerlo sobre el pescado en el momento de servir.