



Llom de porc amb salsa de caqui

Ingredients per a 4 persones:

- 800 g de llom de porc
- 2 caquis madurs
- 2 cebes
- 1 pastanaga
- 4 grans d'all
- 1 got de vi blanc
- Oli d'oliva verge
- Sal iodada
- Pebre negre molt
- Clau
- Cúrcuma



Elaboració

1. En una paella amb oli, es marca el llom i es reserva l'oli en la mateixa paella.
2. Una vegada marcat, es posa el llom en una olla a bullir amb aigua i clau durant aproximadament 1 hora. Quan ja és cuit es retira de l'aigua i es deixa refredar.
3. Es netegen, es pelen i es tallen els alls, les cebes i les pastanagues i s'afegeixen a la paella amb l'oli de marcar llom, que s'ha escalfat prèviament.
4. Quan faltin 3 o 4 minuts al sofregit s'afegeix la polpa dels caquis, prèviament rentats, el vi, el pebre i la cúrcuma i es continua sofregint uns 5 minuts més.
5. A continuació, es passa per la batedora i, si cal, s'hi afegeix una mica del caldo d'haver bullit el llom per tal d'aconseguir la textura desitjada.
6. Es talla la carn a filets i es cobreix amb la salsa. Es pot servir tant fred com calent. Que aprofiti!