

**MASITAS DE CERDO
CON ARROZ MAMPOSTEAO**

Rendimiento: 6 porciones

Tiempo de preparación: 20 minutos (más 8 a 24 horas de refrigeración)

Tiempo de cocción: 15 minutos

Ingredientes

- 2 libras de lomo de cerdo deshuesado, cortado en 24 cubos, de aproximadamente 1 pulgada cuadrada
- 5 cucharadas de aceite de oliva puro
- 1 cebolla blanca mediana, cortada en anillos de $\frac{1}{2}$ pulgada
- 2 limas, cortadas en trozos

Marinado de Mojo

- 3 cucharadas de jugo de limón fresco
- 3 cucharadas de jugo de limón/lima fresco
- 3 cucharadas de jugo de naranja fresco
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1/3 taza de chalotes picados
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 1/4 taza de aceite de canola
- 1/4 taza de cilantro fresco picado o 1 cucharada de cilantro seco
- 1/4 taza de perejil picado fresco o 1 cucharada de perejil seco
- 1 cucharadita de sal

Arroz Mamposteao

- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla amarilla, picada
- 1/2 taza de pimiento verde sin semillas y picado
- 1/2 taza de pimiento rojo sin semillas y picado
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de paprika ahumada
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 ½ onza de frijoles rojos en lata
- 1 taza de caldo de pollo - bajo en sodio
- 1/2 taza de cilantro fresco picado o 2 cucharaditas de cilantro seco
- 1/2 plátano maduro (plátano dulce maduro, ver notas a continuación), cortado en trozos de 1/2 pulgada
- 2 cucharadas de salsa de tomate o 1 cucharada de pasta de tomate mezclada con 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de arroz blanco cocido, de grano medio, refrigerado (ver nota abajo)

Plátanos

- 1 cucharada de aceite de oliva puro
- 1 ½ plátanos maduros (plátanos dulces maduros, ver nota a continuación), cortados en diagonal en 18 rodajas

Instrucciones

1. Para Preparar el Marinado de Mojo: Procesar los ingredientes en una licuadora hasta lograr una mezcla homogénea.
2. Coloca la carne de cerdo en una bolsa plástica resellable de 1 galón y agrega el adobo. Cierra la bolsa y refrigera durante al menos 8 horas o

hasta 24 horas.

3. Escurrir el cerdo en un colador y enjuagar ligeramente la mayor parte de la marinada con agua fría. Secar el cerdo en toallas de papel. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 1 hora para que pierda el frío.

4. Para Preparar el Arroz Mamposteado: En un sartén grande, calentar el aceite a fuego medio. Añadir la cebolla, pimientos verdes y rojos, ajo, y cocina, revolviendo de vez en cuando, hasta que se ablande, aproximadamente por 4 minutos. Agrega la paprika y el comino y cocina 1 minuto más hasta que estén fragantes. Agrega los frijoles, el caldo, el cilantro, las rodajas de plátano, la salsa de tomate y la sal y déjalo cocinando a fuego lento. Reduce el fuego a fuego lento y cocina revolviendo de vez en cuando, hasta que el líquido se reduzca en aproximadamente la mitad, de 10 a 15 minutos. Agrega el arroz cocido y mézclalo, deshaciendo los grumos con una cuchara de madera. Cocina hasta que esté caliente, unos 5 minutos. Retira del fuego y cubre parcialmente para mantener caliente.

5. En una sartén grande, calienta 1 cucharada de aceite a fuego medio-alto y agrega los anillos de cebolla. Cocina, revolviendo de vez en cuando, hasta que comiencen a verse translúcidos, de 2 a 3 minutos. Traslada a un plato.

6. Precalienta el horno a 200 grados F. Agrega 2 cucharadas de aceite a la sartén y calienta. Añade la mitad de la carne de cerdo en una sola capa. Cocina, girando de vez en cuando, hasta que esté dorado en todos sus lados y la carne de cerdo muestre un mínimo signo de color rosado cuando se lo atraviese con la punta de un cuchillo afilado, o hasta que un termómetro digital de carne lea entre 145 grados F y 160 grados F, durante

aproximadamente 6 minutos. Transferir a una bandeja de hornear y mantener caliente en el horno. Repite con el resto de la carne de cerdo y el aceite. Devuelve la carne de cerdo y los jugos a la sartén. Agrega las cebollas y mezcla bien. Retirar del fuego.

7. Para cocinar los plátanos: Calentar el aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto. Añadir las rodajas de plátanos y cocinar hasta que los lados inferiores estén dorados, de 2 a 3 minutos. Darles la vuelta y cocina los otros lados, unos 2 minutos más.

8. Divide la carne de cerdo, la cebolla, el arroz y los plátanos en seis platos. Añade las cuñas de lima y sirve.

Notas:

Los plátanos se venden tanto sin madurar como maduros. Los plátanos sin madurar son firmes con pieles verdes o amarillas y tienen mucho almidón cuando se cocinan. Los plátanos maduros son blandos con pieles ennegrecidas, y son más dulces después de cocinarlos.

Pelar plátanos requiere más esfuerzo que pelar a sus primas, las bananas. Para pelar los plátanos, usa la punta de un cuchillo afilado pequeño para marcar profundamente a lo largo de la cáscara, apenas hasta alcanzar la carne.

Cortar la parte superior e inferior de la fruta, y quitar la piel dura y gruesa en secciones.

El arroz de grano medio es más pegajoso que la variedad de grano largo común, lo que facilita servirlo en cucharadas porque los granos se aferran. Para esta receta, usa 2/3 tazas de arroz crudo.

Hervir como si fuera pasta, en una cacerola de agua salada a fuego alto, hasta que esté tierno, unos 20 minutos. Escurrir, transferir a un recipiente, dejar enfriar, cubrir y refrigerar, al menos 1 hora.

Recipe Credit: Jose Mendin

Pubbelly Noodle Bar, Miami FL