



## Lomo Navideño con Vegetales

### Description

This is one of my family's favourite dishes for Christmas time. Also known as Cañon de cerdo or Lomo relleno.

**Lomo Navideño con Vegetales or Christmas Pork Loin with Vegetables** (English version below)

### Ingredientes para el Lomo

- 1 Kilo de lomo de cerdo o cañón de cerdo
- 1/2 taza de vino blanco
- 1 taza de pan rallado
- 1/2 taza de pasas
- 1 taza de hierbas (tomillo, laurel, albahaca) picadas o secas
- 1/2 taza de jamón picado
- 3 cucharadas de azúcar morena o panela
- 1 cucharadita de ajo finamente picado o paste de ajo
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 ramas de romero
- 1 cebolla blanca en rodajas
- El jugo de un limón
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación

1. Recorte el exceso de grasa del lomo y sumérgalo en agua con limón.
2. Seque bien el lomo y con un cuchillo bien afilado, haga un túnel por el centro del lomo de lado a lado.
3. Aparte en una taza mezcle el pan, jamón, las pasas, vinagre balsámico, azúcar, hierbas, ajo, sal y pimienta.
4. Rellene el interior del lomo con esta mezcla por el túnel y amárrelo cuidadosamente varias veces.
5. Luego con cuidado coloque las ramas de romero por fuera del lomo, pero dentro del hilo.

6. ~~Coloque el lomo en un molde para hornear con aros de cebolla en el fondo y bañe con el vino, mas hierbas picadas y el aceite de oliva.~~
7. Tapar el molde con papel de aluminio engrasado y déjelo marinar por 3 horas.
8. Coloque el lomo en horno precalentado a 180 grados o gas marca 4 por 2 horas
9. Luego destápelo y déjelo dorar por 10 minutos más.
10. Acompañe con piña y cerezas en almíbar.
11. Sirva con papa en puré y vegetales rostizados.

### **Ingredientes para los vegetales rostizados**

- 3 zanahorias peladas y cortadas en rodajas o julianas gruesas
- 2 cebollas rojas cortadas en pedazos grandes
- 2 calabacines cortados en rodajas
- 2 pimentones cortadas en rodajas o julianas gruesas
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de hierbas picadas
- Sal y pimienta al gusto

### **Preparación**

1. Colocar en una bandeja para hornear todos los vegetales, el aceite, las hierbas, sal y pimienta al gusto
2. Mezclar bien todo para que quede impregnado bien el aceite
3. Colocar al horno por 45 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
4. Servir caliente al lado del lomo.

### **Christmas Pork Loin with Vegetables (English version)**

#### **Ingredients for loin**

- 1 Kilo of pork loin or pork barrel
- 1/2 cup white wine
- 1 cup breadcrumbs
- 1/2 cup raisins
- 1 cup of herbs (thyme, bay leaf, basil) chopped or dried
- 1/2 cup chopped ham
- 3 tablespoons brown sugar or brown sugar
- 1 teaspoon minced garlic or garlic paste
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 3 tablespoons olive oil
- 3 sprigs of rosemary
- 1 white onion, sliced
- Juice of one lemon
- Salt and pepper to taste

#### **Preparation for the Loin**

1. Trim the excess fat from the loin and soak in water with lemon.
2. Dry the loin and with a sharp knife, make a tunnel through the center of the loin from side to side.
3. In another bowl, mix the bread, ham, raisins, balsamic vinegar, sugar, herbs, garlic, salt and pepper.
4. Fill the inside of the loin with this mixture and tie the tunnel carefully several times.

- ~~5. Then carefully place the rosemary branches out of the loin, but within the thread.~~
6. Place the loin in a roasting pan and drizzle with the wine, chopped herbs and olive oil.
7. Cover the pan with greased foil and marinate for 3 hours.
8. Place back in oven preheated to 180 degrees or gas mark 4 for 2 hours.
9. Then uncover and let brown for 10 minutes more.
10. Serve with slices of pineapple, cherry and plum or apple sauce.
11. Serve with mashed potato and roasted vegetables.

### **For the Roast Vegetables**

- 3 carrots, peeled and cut into thick slices or julienne
- 2 red onions cut into large pieces
- 2 courgette, sliced
- 2 bell peppers, sliced ??or thick julienne
- 3 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons chopped herbs
- Salt and pepper to taste

### **Preparation**

1. Place on a baking sheet all vegetables, herbs oil salt and pepper to taste.
2. Mix everything well so that the oil is impregnated.
3. Place in the oven for 45 minutes or until lightly browned.
4. Serve hot side of the Loin.