



# EXPERIENCIAS

DAVIVIENDA

Banco Davivienda S.A.



## JORGE OYENARD : LISTA DE INGREDIENTES



### LOMO CON TOCINETA

- 1 lomo de 1,5 kg aprox
- 200 gr de tocineta en tajadas
- 1 pimentón rojo
- 2 cebollas moradas
- 20 palitos de brochette/pinchos de 15 cm
- 2 baguettes
- 200 gr de manteca salada



### SALSA CRIOLLA

- Aceite de oliva extra virgen
- Vinagre balsámico 50 ml
- Tomates secos remojados 50 gr
- Aceitunas deshuesadas 100 gr (verdes y/o negras)



### VEGETALES ASADOS

- Sal
- Pimienta negra
- Laurel
- Tomillo fresco 1 atado
- Romero
- Orégano fresco 1 atado
- Salsa Soja (opcional)
- Ajo
- Perejil fresco 1 atado
- Zucchini 2
- Zanahorias 2
- Calabacín 1
- Pimentón 2
- Cebolla de larga 1 atado



### POSTRE

- 1 piña (madura pero firme)
- 1 taza de azúcar morena
- 1 taza de azúcar blanca
- Clavo de olor 1 sobre
- Canela en rama 1 sobre
- Limón
- Media taza de ron
- Hojas de menta fresca
- 1 cda de pimienta roja o media de ají molido
- Helado de vainilla o limón