



LOMO DE CERDO CON TOCINO Y SIDRA

Ingredientes:

- 1 lomo de cerdo de 2 kg aproximadamente
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 100 g de tocino en cubos
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cebolla, picada finamente
- 1 manzana verde, descorazonada, pelada y picada en cubos
- tazas de sidra (500ml)
- ½ taza de azúcar mascabado
- 1 taza de caldo carne (250ml)

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta la carne y fríela en una cacerola con aceite caliente hasta que esté ligeramente dorada. Retira, coloca en un refractario y reserva.
2. En la misma cacerola donde doraste el lomo, fríe el tocino, agrega el ajo, la cebolla, la manzana, la sidra, el azúcar mascabado y el caldo de carne. Cocina durante unos minutos. Vierte sobre el lomo, tapa con papel aluminio y hornea durante 60 minutos o hasta que la carne esté cocida.
3. Sirve el lomo en rebanadas y baña con la salsa.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6