



LOMO DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 1 kg de lomo de cerdo
- Aceite, el necesario para freír
- 5 chiles guajillo, desvenados y cocidos
- 300 g de ciruela pasa, sin hueso
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 tazas de agua (500ml)
- 1 taza de vino tinto (250ml)
- 2 cucharadas de aceite
- Verduras al vapor, para acompañar

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta el lomo y calienta el aceite y sella por ambos lados coloca en un refractario para horno y reserva.
2. Licúa los chiles con las ciruelas, el azúcar, el consomé, el agua y el vino tinto. Calienta las dos cucharadas de aceite y fríe la salsa deja cocinar por 5 minutos, retira del fuego y vierte la mitad de la salsa al lomo.
3. Hornea por 90 minutos o hasta que se haya cocido perfectamente.
4. Rebánalo, ofrece bañándolo con la salsa restante y acompaña con las verduras al vapor.

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