



LOMO DE CERDO EN SALSA DE GUAYABA

Ingredientes:

- 1 kg de lomo de cerdo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 latas de guayabas en almíbar, escurridas y sin semillas
- ½ taza de vino blanco (125ml)
- 1 taza del almíbar de las guayabas
- ¼ de taza de vinagre blanco (60ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Sazona el lomo con sal y pimienta, calienta el aceite y séllalo por ambos lados colócalo en un refractario, tapa con papel aluminio. Hornea durante 90 minutos o hasta que se haya cocido por completo.
2. Por aparte, calienta la mantequilla y fríe las guayabas, agrega el vino y deja que se consuma el alcohol. Licúalas con el almíbar, el vinagre y el consomé regresa al fuego y deja cocinar hasta que espese ligeramente.
3. Corta el lomo en rebanadas y ofrece bañando con un poco de salsa.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4