



LOMO DE CERDO EN SALSA DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 2 tazas de pulpa de tamarindo natural (500 ml)
- ¼ de pieza de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- ½ cucharadita de jengibre, en polvo
- 3 cucharadas de miel de abeja
- ¼ de taza de azúcar
- 2 tazas de caldo de pollo (500 ml)
- 5 cucharadas de aceite
- 800 gr de lomo de cerdo

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa la pulpa de tamarindo, la cebolla, el ajo, el jengibre, miel de abeja, el azúcar y el caldo de pollo.
2. Calienta el aceite en una sartén y sella el lomo de cerdo, por todos lados hasta que esté dorado. Retira y colócalo en un refractario. Reserva.
3. En la misma sartén donde freíste el lomo, fríe la salsa de tamarindo. Cocina moviendo constantemente hasta que espese ligeramente.
4. Baña en lomo con la salsa de tamarindo y hornea por 50 minutos, o hasta que esté cocido.
5. Retira del horno y deja reposar por 15 minutos para que no pierda su jugo. Rebana.
6. Sirve las rebanadas de lomo bañadas con la salsa de tamarindo.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4