



LOMO EN SALSA DE CIRUELA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de nuez picada (100g)
- 120 g de jamón de pierna picado
- ½ lata de piña en almíbar cortada en cubitos
- ½ cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 ½ kg de lomo de cerdo abierto en sabana
- Sal y pimienta
- Hilo de cáñamo
- Verduras al vapor para acompañar

Para la salsa:

- 1 taza de mermelada de chabacano (250 ml)
- ¼ de taza de salsa inglesa (60 ml)
- ½ taza de crema (125 ml)
- ½ lata de duraznos en almíbar escurridos
- ½ taza de jugo de durazno (120ml)
- 2 chiles chipotles de lata
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la nuez con el jamón y la piña, sazónala con el consomé y reserva.
2. Extiende el lomo, salpimenta y agrega el relleno en toda la superficie sin llegar a los bordes enrolla y sujeta con el hilo de cáñamo para evitar que se salga el relleno. Sella el lomo en una sartén con aceite y reserva.
3. Para la salsa licúa todos los ingredientes y con ésta baña el lomo, tápalo con papel aluminio y hornéalo durante 60 minutos o hasta que se cocine por completo. Reserva.
4. Rebana el lomo, baña con un poco de la salsa y ofrece acompañando con verduras al vapor.

| | |
|-----------------------------|------------|
| Tiempo de Horneado: | 60 minutos |
| Grado de dificultad: | Fácil |
| Porciones: | 4 |