



LOMO EN SALSA DE CIRUELA

Ingredientes:

- 5 cucharadas de aceite
- 1 ½ kg de lomo de cerdo
- 5 chiles guajillo desvenado y cocidos
- 300 g de ciruela pasa sin hueso y picada
- 3 cucharitas de azúcar
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 4 tazas de agua (1 litro)
- Puré de papa para acompañar

Procedimiento:

1. Calienta un poco de aceite y sella por ambos lados el lomo, pásalo a un refractario y reserva.
2. Para la salsa licúa los chiles con las ciruelas pasas, el azúcar, el consomé y el agua cuela. Calienta el resto del aceite y fríe lo anterior, deja cocinar a fuego bajo por 5 minutos, retira del fuego y vierte la mitad de la salsa al lomo.
3. Hornea por 60 minutos o hasta que se haya cocido perfectamente.
4. Deja enfriar, rebánalo y báñalo con la salsa restante. Ofrece acompañando con puré de papa.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4