



LOMO EN SALSA DE CHABACANO

Ingredientes:

- 1 ½ kilos de lomo de puerco limpio
- 1 taza de mermelada de chabacano (250 ml)
- ¾ taza de salsa de soya (180 ml)
- ½ taza de vinagre de manzana (125 ml)
- 1/3 taza de salsa cátsup
- ½ taza de azúcar morena
- 2/3 taza de vino blanco seco
- ½ taza de jerez seco (125 ml)
- 1 lata de piña en almíbar, cortada en cuadritos
- 1 cucharada de jengibre
- ¼ cucharadita de nuez moscada
- 20 chabacanos deshidratados partidos en mitades

Procedimiento:

Horno precalentado a 210° C.

1. Unta la carne con la mermelada, la salsa de soya y el vinagre de manzana, déjalo reposar por lo menos por una hora.
2. Mezcla la cátsup con el azúcar, el vino, el jerez, la piña, el jengibre y la nuez moscada. Agrega a la carne esta mezcla.
3. Hornea por 90 minutos o hasta que la carne este completamente cocida.
4. Ofrece con los chabacanos.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de Horneado:

1 hora 30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6