



LOMO BORRACHO

Ingredientes:

- 800 gr de lomo de cerdo limpio
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Para la salsa:

- 4 piezas de chile de árbol seco sin semillas
- 1 ½ tazas de cerveza
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- ¼ cucharadita de comino molido
- ¼ cucharadita de orégano
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Para la guarnición:

- 150 gr de tocino picado
- ½ pieza de cebolla picada
- 2 piezas de papas peladas y cocidas en cubos
- 1 paquete (75 gr) de aceitunas sin hueso

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la salsa, licúa todos los ingredientes y reserva.
2. Salpimenta el lomo por ambos lados. En una cacerola caliente con aceite, sella el lomo por todos lados. Cubre con la salsa, tapa y cocina a 160°C por 40 minutos o hasta que la carne esté bien cocida.
3. Para la guarnición, fríe el tocino en una sartén sin grasa. Cuando esté dorado, escurre el exceso de grasa. Agrega la cebolla y cocina hasta que esté transparente. Agrega las papas y las aceitunas. Cocina por 3 minutos más.
4. Rebana el lomo y sirve con la salsa y la guarnición.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8