



LOMO CON SALSA DE REFRESCO DE COLA

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 700 g de lomo de cerdo
- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, en trozos
- 1 manzana amarilla, cortada en rebanadas
- 1 taza de ciruela pasa, sin hueso
- 1 litro de refresco de cola light, si se desea puede ser normal
- 1 cucharada de sustituto de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. Salpimenta el lomo, en una olla express caliente 2 cucharadas de aceite y sella el lomo por ambos lados, reserva.
2. En la misma olla express, calienta el resto del aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega la manzana y las ciruelas, cocina hasta que estén suaves. Mezcla 1 taza del refresco de cola con el sustituto de azúcar y la fécula de maíz, agrega a la olla express junto con el resto del refresco.
3. Añade el lomo, tapa la olla y cocina 45 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira el lomo, deja reposar 15 minutos y corta en rebanadas. Licúa la salsa.
4. Sirve las rebanadas de lomo y acompaña con la salsa.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6