



## LOMO DE CERDO ABUELITA

### Ingredientes:

#### *Para el relleno:*

- 3 cucharadas de aceite
- 230 g de jamón de pavo, picado en cuadros pequeños
- 100 g de nuez picada
- 1 lata de piña en almíbar escurrida y picada en cubos pequeños
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 ½ kg de lomo de cerdo, en corte tipo sábana
- 4 cucharadas de aceite

#### Para la salsa:

- 8 chiles anchos, desvenados y cocidos
- 1/4 de cebolla grande
- 1 diente de ajo, pelado
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 pizca de canela, molida
- 1/4 cucharadita de orégano
- 1/2 bolillo, rebanado y dorado
- 1/4 cucharadita de comino
- 1/4 cucharadita de pimienta, molida
- Sal al gusto
- 1 taza de agua (250ml)
- 2 cucharadas de aceite
- 1 tableta de Chocolate ABUELITA (90g)

### Procedimiento:

1. Para el relleno, calienta 3 cucharadas de aceite y fríe el jamón, la nuez y la piña sazónala con el consomé y deja cocinar por 5 minutos. Retíralo del fuego. 1 / 2
2. Salpimenta el lomo y rellénalo con la mezcla anterior sujeta con ayuda de hilo cáñamo. Calienta el resto del aceite y sella el lomo por ambos lados. Colócalo en una refractario y

---

hornéalo por 50 minutos a 160 °C o hasta que esté completamente cocido. Retira del horno y reserva.

3. Para la salsa, licúa los chiles con la cebolla, el ajo, el vinagre, la canela, el orégano, el bolillo, el comino, la pimienta, la sal y el agua. Calienta el aceite y fríe la salsa. Agrega el Chocolate ABUELITA y cocina hasta que se disuelva por completo y espese ligeramente.
4. Rebana el lomo y ofrece bañando con un poco de la salsa.

**Tiempo de preparación:**

40 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6