



LOMO EN JUGO DE MANZANA Y NARANJA

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 1 kg de lomo de cerdo
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tazas de jugo de naranja (500ml)
- 3 cucharadas de curry en polvo
- ¼ de taza de azúcar
- ½ taza de crema (125ml)
- Sal al gusto
- 1 taza de frutas secas surtidas
- 3 manzanas rojas, descorazonadas y cortadas en cubos

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta el lomo y séllalo con el aceite caliente, colócalo en un refractario y reserva.
2. Calienta el jugo de naranja con el curry, el azúcar, la crema y sazona al gusto deja cocinar hasta que suelte el hervor. Sumerge las frutas secas y una vez que se suavicen, añade las manzanas e integra por completo.
3. Vierte la mezcla anterior sobre el lomo, tapa con papel aluminio y hornea durante 60 minutos o hasta que se haya cocido la carne.
4. Ofrece en rebanadas.

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de Horneado: 45 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: