

LOMO DE CERDO CON MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes:

- 1 kg de lomo de cerdo limpio
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharaditas de fécula de maíz
- 2 tazas de caldo de pollo
- ½ taza de salsa de soya
- ¼ taza de miel de abeja
- 3 cucharadas de mostaza Dijon
- 3 cucharadas de mostaza americana
- 3 cucharadas de mostaza antigua

Horno Precalentado a 170°C

Procedimiento:

1. Salpimenta el lomo por todos lados. Calienta una sartén con aceite y séllalo perfectamente hasta que tenga un tono dorado.
2. Disuelve la fécula de maíz con 4 cucharadas de caldo de pollo. Mezcla con el resto del caldo, la salsa de soya, la miel y las mostazas.
3. Coloca el lomo en un refractario y cubre con la salsa de mostaza. Tapa el recipiente con papel aluminio y hornea por 1 hora. Saca del horno y rebana el lomo. Regresa al horno para terminar la cocción.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6