



LOMO DE CERDO CON PIÑA Y CANELA

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 8 rebanadas de lomo de cerdo
- 3 cucharadas de aceite
- ¼ de barra de mantequilla
- 1 pimiento morrón verde, sin semillas y cortado en juliana
- 1 lata de piña en almíbar, en trozos
- ½ taza de vino blanco
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta con una cucharada de agua
- 1 cucharada de jengibre, finamente picado
- 1 chile serrano, cortado en rodajas
- ¼ de cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta las rebanadas de lomo, en una sartén calienta el aceite y sella por ambos lados reserva.
2. En la misma sartén funde la mantequilla, sofríe el pimiento verde hasta que esté suave, agrega la piña, el almíbar, el vino, la fécula previamente disuelta, el jengibre, el chile, la canela y el consomé. Mezcla perfectamente y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Coloca las rebanadas de lomo en un refractario previamente engrasado, vierte las salsa y hornea durante 25 minutos o hasta que el lomo esté bien cocido.
4. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6