LOMO DE CERDO CON SALSA DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

- 800 gr de lomo cerdo limpio
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 4 cucharaditas de fécula de maíz
- 3 tazas de jugo de arándanos
- 1 cucharada de salsa de soya
- ½ taza de miel de abeja
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de arándanos deshidratados

Horno Precalentado a 170°C

Procedimiento:

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

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4