



LOMO DE CERDO CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 8 rebanadas de lomo de cerdo
- 3 cucharadas de aceite
- 1 ½ tazas de crema
- ¾ de taza de jugo de naranja
- ¼ de cebolla
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 naranja, sólo la ralladura

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta las rebanadas de lomo, en una sartén calienta el aceite y sella por ambos lados las rebanadas reserva.
2. Licúa la crema con el jugo de naranja, la cebolla y el consomé de pollo, sofríe la salsa en la misma sartén donde sellaste el lomo; agrega la ralladura de naranja y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor.
3. Coloca las rebanadas de lomo en un refractario previamente engrasado, vierte la salsa y hornea durante 25 minutos o hasta que el lomo esté bien cocido.
4. Retira del fuego y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6