



LOMO DE CERDO CON SALSA DE TEJOCOTES

Ingredientes:

- 2 tazas de tejocotes
- ½ kg de lomo de cerdo en un solo trozo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ pieza de cebolla fileteada
- 2 dientes de ajo picados
- 1/3 taza de miel de abeja
- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Parte los tejocotes en cuartos y retira los huesos. Reserva.
2. Salpimenta el lomo por todos sus lados. En una cacerola, calienta el aceite y sella el lomo hasta que esté completamente dorado. Reserva.
3. En la misma cacerola, saltea la cebolla y el ajo. Cuando esté transparente, añade el agua y el consomé. Agrega el lomo. Tapa y cocina a fuego medio por 30 minutos o hasta que esté completamente cocido.
4. Saca el lomo, rebánalo y regrésalo a la cacerola. Añade la miel y los tejocotes. Tapa y cocina por 15 minutos más o hasta que los tejocotes estén suaves pero no se desbaraten.
5. Sirve tibio y ofrece.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4