

## LOMO DE CERDO CON SALSA DE MANZANA, AJO Y CEBOLLA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Ideal para 5 personas

### Ingredientes:



### *Para hacer la carne:*

- 2 libras de lomo de cerdo (2 pedazos de 1 libra cada 1)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva

### *Para hacer la salsa de manzana:*

- 2 manzanas, Granny Smith; peladas y cortadas en cuadritos
- 2 cebolla roja, cortada en pedazos pequeños
- 8 dientes de ajos, triturados
- 1 cucharadas de aceite de oliva
- $\frac{3}{4}$  taza de caldo de pollo
- 2 cucharadas de vinagre de vino
- 1 cucharada de miel
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de Sal
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de pimienta

### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 390 F (200 C). Sazona la carne, espolvorea la sal y la pimienta por todas partes.
2. En una sartén grande a fuego medio alto, calienta el aceite de oliva y sellar el cerdo por todas partes hasta que esté dorado, esto toma alrededor de 8 minutos ( 4 minutos por lado). Retira la carne y colócala en un recipiente para hornear .
3. En la sartén en la que doraste la carne, agrega 1 cucharada de aceite de oliva y saltea la cebolla y el ajo durante 5 minutos. Agrega las manzanas y continúa salteando durante unos 2 a 4 minutos más.

## una pizca de Luna - Lomo de Cerdo con Salsa de Manzana, Ajo y Cebolla

4. Añade el caldo, el vinagre y la miel, revuelve hasta que se mezclen, agregá la sal y pimienta, prueba y ajustarla de acuerdo a tu gusto.
5. Vierte la salsa sobre el cerdo, cubre con papel aluminio y hornea durante 15 minutos o hasta que un termómetro indique 65 °C/149 °F. Esto tendrá un rubor rosado, un medio perfecto para una jugosidad óptima. (Para que no quede nada rosado, agrega 3 minutos de cocción).
6. Retira el asado del horno y déjelo reposar durante 5 minutos antes de cortarlo. Después de cortado, agrega la salsa encima y listo para disfrutar.

### Notas:

\*Las manzanas que son mejores para esta receta son las Granny Smith, las verdes, que son más ácidas y perfectas para este tipo de recetas.

\*La salsa queda con los pedazos de manzana, pero si quieres puedes licuarla y agregarle una cucharadita de maicena y quedará como un gravy.