

# Lomo de cerdo a la piña



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lomo-de-cerdo-a-la-pina>

## Preparación

Comparamos una pieza de lomo fresco, y la doramos en un poco de aceite de oliva en la misma cazuela donde vayamos a cocinar toda la receta. Es importante que el lomo de cerdo sea al natural, es decir, sin adobar y sin ningún aliño, ajillo, etc o el inconfundible sabor de la piña, pasará inadvertido. Le damos unas vueltas a fuego fuerte, hasta que el lomo esté bien dorado, por todas sus caras. Abrimos las latas de piña y troceamos las rodajas de una de las latas en pequeñas porciones. Añadimos los trocitos de piña y el zumo de piña de las dos latas a la cacerola. Reservamos los aros enteros de la otra lata para la presentación. Cocemos el lomo en el jugo de piña durante 20 minutos, con la cacerola a medio cerrar, y dándole la vuelta a la carne a los diez minutos. Probamos y rectificamos de sal. Mientras se hace el lomo, vamos cocinando el arroz. En esta ocasión utilicé un arroz blanco mezclado con arroz salvaje que queda muy bonito y tiene un sabor algo especiado. Cortamos las tajadas de lomo en filetes de aproximadamente medio

## Ingredientes

- ✓ 1 kgrs. Lomo de cerdo
- ✓ 2 lata/s Piña - Ananá en su jugo
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 100 grs. Arroz

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Costosa, Carne, Exótica, Gourmet, Plato Principal

centímetro y añadimos a la cacerola el jugo que pueda soltar la carne al cortarla, para mezclarse con el jugo de piña y los pequeños trozos de piña calientes.

