

Lomo de cerdo al ananá



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 10min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-de-cerdo-al-anana>

Preparación

Cortar el lomo en rodajas. Salpimentar. Untarlo con mostaza y dorarlo en una sartén de teflón con aceite en aerosol. En una cacerola colocar las cebollas en rodajas, el ananá en daditos, el cubito de caldo disuelto en 1/2 taza de agua caliente, la salsa de soja y el pimentón. Tapar y cocinar a fuego suave durante 1 hora. Si hace falta, añadir más caldo caliente. Si se desea una salsa más espesa agregar 1 cucharada de almidón de maíz en un pocillo de agua e incorporar luego al medio de cocción. Servir caliente. Disfrute!

Ingredientes

- 1 Lomo de cerdo (1 kg aprox.)
- 2 Cebollas grandes
- 6 rebanada/s Piña - Ananá
- 1 cubo/s Caldo de Carne
- 1 poco Salsa de soja
- 1 poco Aceite vegetal en aerosol
- 1 poco Mostaza
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Pimentón molido

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Carne, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Agridulce

