

Lomo de cerdo con compota de manzana y pasas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-de-cerdo-con-compota-de-manzana-y-pasas>

Preparación

Precale el horno a 200°C. Colocar una sartén grande refractaria sobre fuego medio-alto. Sazonar el lomo de cerdo con sal y pimienta. Añadir el aceite a la fuente seguido de la carne de cerdo y cocine hasta que estén bien chamuscado en todos los lados, unos 3 minutos por cada lado. Lleve la sartén al horno y cocine hasta que la carne pierda su color rosado en el centro, a unos 7 minutos. Transfiera la carne de cerdo a una tabla de cortar y cúbrala con papel de aluminio para mantener el calor. Mientras tanto, añadir las manzanas, el azúcar, las pasas, el vinagre, el jengibre, la pimienta de cayena y el caldo de pollo a la sartén en la que la carne de cerdo fue cocinada y sazone con sal y pimienta. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que casi todo el líquido se haya evaporado y las manzanas estén tiernas, unos 12 minutos. Cortar el lomo de cerdo transversalmente en rebanadas de 1 cm. Sirva la compota de manzana junto con la carne de cerdo y a disfrutar!!

Ingredientes

- 1 kgrs. Lomo de cerdo desgradado
- 2 cucharada/s Aceite vegetal
- 4 Manzanas peladas, sin corazón y cortadas en cubitos
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1/4 taza/s Pasas
- 2 cucharada/s Vinagre de sidra de manzana
- 1 cucharadita/s Jengibre molido
- 1 cantidad mínima Pimienta de cayena
- 1/2 taza/s Caldo de pollo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día Especial, Día de San Valentín, Americana, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Otoño, Invierno, Todo el año, Costosa, Carne, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

