LOMO DE CERDO CON PIÑA CARAMELIZADA

Ingredientes:

1 caña de cabeza de lomo de cerdo

1 ½ tazas de pulpa de piña Fitfrut

4 Cucharadas de azúcar mascabado

1 oz de ron

½ taza de caldo de pollo

c/s de sal

c/s de pimienta

Preparación:

Picar en cubos pequeños la piña y saltear en un sartén a fuego medio.

Agregar el azúcar hasta que se disuelva. Poco a poco, agregar el ron.

Sazonar y agregar el caldo de pollo y calentar sin que reduzca mucho. Reservar.

Precalentar el horno a 200°C.

Salpimentar el lomo de cerdo y sellar en un sartén o parrilla muy caliente con poco aceite.

Colocar en un refractario, bañar con las piñas y la salsa. Cubrir con papel aluminio y hornear por 30 minutos o hasta que al introducir un cuchillo en el corazón, salga caliente.

Dejar reposar la carne por 15 minutos.

Servir.