



LOMO A LA NARANJA CON CHILE MULATO 6 Porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 1 kg de lomo de cerdo, en trozo
- Aceite, cantidad necesaria
- 3 tazas de jugo de naranja (750ml)
- 1 taza de caldo de pollo (250ml)
- 1 diente de ajo
- 6 chiles mulatos, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 hojas de laurel
- ½ taza de ciruelas pasa, sin hueso

Método de Preparación:

1. Salpimenta el lomo, calienta un poco de aceite y séllalo por ambos lados hasta que dore ligeramente; reserva.
2. Licúa el jugo de naranja con el caldo de pollo, el ajo, los chiles, las hojas de laurel, las ciruelas y sazona al gusto. Reserva.
3. Coloca el lomo en la olla exprés, agrega la salsa y deja cocinar por 40 minutos a partir de que comience a sonar la válvula o hasta que la carne este cocida.
4. Rebana el lomo, báñalo con la salsa y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****