



Lomo de cerdo con sala de arándano y mostaza

Ingredientes

1½kg	lomo de cerdo
½ taza	Jalea de Arándano de Estados Unidos
2 cucharadas	mostaza antigua
1 cucharada	tomillo picado
1 taza	papas cambray
1 taza	cebollitas cambray
1 taza	coles de Bruselas
3 cucharadas	mantequilla derretida
1	diente de ajo
¼ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
	Sal y pimienta

Preparación

Mezcle la jalea de arándano, mostaza y tomillo.


Selle el lomo de cerdo y barnice con la mezcla de mostaza. Hornee a 180°C por 30 minutos. Reserve.

Mezcle las papas, cebollas, coles, ajo y mantequilla; espárzalas en una charola, salpimiente y rostice a 180°C por 25 minutos.

Rebane el lomo, báñelo con un poco más de salsa de arándano y sírvalo acompañado de verduras y arándanos.



 1 hora

 4 personas