




Lomo Relleno en Salsa Agridulce

 4 porciones

Ingredientes

½ taza	Arándanos Secos Endulzados de Estados Unidos
1 kilo	lomo de puerco, abierto; para rellenar
3	echalotes, picados
1 cucharada	jengibre picado
1	diente de ajo, picado
1 taza	vino blanco
2	peras, cortadas en cubitos
1 taza	nueces, picadas
3 cucharadas	miel

Salsa

1/3 taza	miel
1 taza	vino blanco
½	echalote
¼ taza	Arándanos Secos Endulzados de Estados Unidos
1	pera
¼ taza	aceite de oliva
	Sal y pimienta al gusto

Preparación

Lave el lomo y póngale sal y pimienta al gusto.

En una sartén con un poco de aceite acitrone el echalote y el ajo; agregue el jengibre, déjelo solo unos minutos.

Extienda el lomo en una superficie plana y reparta el echalote, las peras, las nueces, los arándanos y sazone con el consomé granulado de pollo; enróllelo con cuidado, cerrando con un hilo. Unte el lomo con la miel, colóquelo en una charola para horno y hornee a 200°C hasta que esté cocido, aproximadamente 40 minutos. Para servir, báñelo con la salsa.

Salsa

Licúe todos los ingredientes; déjelos hervir.

