



LOMO de CERDO AGRIDULCE

.Ingredientes

- 1 Kg lomo de cerdo
- 2 cebollas
- 2 cucharadas mostaza de Dijon
- 3 cucharadas mermelada de naranja
- 1 cubito **Caldo de Verduras MAGGI**
- 20 g manteca
- 250 cc **Caldo de Verduras MAGGI**

.Preparación

1. Desgrasar muy bien el lomo de cerdo. Bridar (atar), para que mantenga bien la forma.
2. Procesar $\frac{1}{2}$ cebolla con la mostaza, la mermelada, la manteca y el cubito de **Caldo de Verduras MAGGI**. Reservar.
3. Disponer el lomo de cerdo en una asadera para horno sobre las cebollas restantes cortadas en rodajas. Cubrir la parte superior del lomo con la crema procesada reservada.
4. Cocinar en horno fuerte durante 15 minutos, bajar la temperatura a moderada y cocinar durante 30 minutos más aproximadamente.
5. Retirar el lomo, envolverlo en papel aluminio para mantener el calor.
6. Colocar la asadera sobre la hornalla con el fondo de cocción del cerdo, añadir el **Caldo de Verduras MAGGI** y calentar hasta reducir unos minutos.
7. Servir el lomo de cerdo cortado en rodajas, bañar con la salsita y acompañar con **Puré de Papas MAGGI**.