



Lomo mechado con salsa de duraznos al chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Carne de cerdo

Una opción deliciosa para tu cena navideña



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 kg de Lomo de cerdo
- 24 pzas de Nuez
- 12 pzas de Ciruelas pasas sin hueso
- 1/2 taza de Tocino ahumado frito y picado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 cdas de Aceite
- 6 pzas e Duraznos en almíbar mitades La Costeña®
- 2 pzas de Chipotles en adobo La Costeña®
- 30 g de Cebolla blanca picada
- 180 mls de Almíbar de los duraznos
- 1 cda de Fécula de maíz
- 60 mls de Agua



Preparación

1. Hacer 3 incisiones en el centro del lomo rellenar alternando tocino, ciruelas y nuez. Sazonar el lomo completamente con sal y pimienta al gusto.
2. Calentar una cucharada de aceite y sellar el lomo hasta obtener un color dorado parejo. Colocar en una charola para hornear y asar al horno por 20 minutos a 180 °C o hasta que esté completamente cocido.
3. Cortar los duraznos en cubitos y picar los chipotles.
4. Calentar 1 cucharada de aceite y acitronar la cebolla, incorporar los chipotles y saltear, agregar los duraznos y el almíbar de los duraznos.
5. Disolver la fécula en el agua e incorporarla a los duraznos, calentar hasta espesar, sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
6. Retirar el lomo del horno, rebanar y servir con la salsa.