

LOMO DE PUERCO CON PIÑA ESTILO ROSITA ✓

Ingredientes

- 1 Lomo de Puerco
 - Salsa Inglesa
 - Salsa China
 - Mostaza
 - Ajos
 - Sal
 - 1 Lata de rebanadas de Piña
 - Azúcar
- } Igual cantidad de ambas

Procedimiento:

Pullas el lomo de puerco y haces una salsita con salsa inglesa, salsa china, un poquito de mostaza, una pizca de sal, ajos, se la untas tratando de impregnarlo bien.

Lo metes al horno temprano a fuego lento, y lo bañas varias veces en su propia salsa. Cuando esté cocida por dentro le subes la temperatura del horno para que se te dore.

Cuando esté dorado lo sacas del horno y espera que se enfríe.

Se corta en rebanadas pero no hasta abajo y empiezas a ponerle la piña en rebanadas en medio (de las rebanadas del lomo).

Al jugo de la piña se le agrega azúcar para que esté dulce y se lo echas encima. Mételo nuevamente al horno un ratito más de vez en cuando tienes que rociar este lomo con la salsita para que coja este gusto bien. Luego se sirve.

