

LOMO DE PUERCO CON PIÑA✓

Ingredientes

- 1 lomo de puerco
- mostaza - sal -
- 1 lata de piña en rebanadas
- salsa china - salsa inglesa

Procedimiento

Puyas el puerco y haces una salsa con salsa china, inglesa y un poquito de mostaza, una pizca de sal, se lo untas tratando de impregnarlo bien, lo metes al horno temprano a fuego lento primero, lo bañas varias veces en su propia salsa, cuando está cocido por dentro subes la temperatura del horno para que se dore y se consuma la salsa un poco. Se saca y espera que se enfríe, se corta en rebanadas pero no hasta abajo; se le mete piña en medio y al jugo de piña se le echa azúcar para este dulce y se baña el lomo con esto, rociandolo de rato en rato para que coja este gusto bien y luego se sirve.