

Lomo de Cerdo Agridulce con Papas Rústicas

Ingredientes:

Lomo de cerdo

500 gr.

Durazno enlatado

¼ de lata

Mermelada de durazno

2 cucharadas

Jugo de limón

2 cucharadas

Azúcar

1 cucharada

Papas chicas

1 unidad

Romero

1 cucharada

Sal/Pimienta

a gusto

Aceite aerosol

c/n

Phoca PDF

Procedimiento:

Condimentar el solomillo con la sal, la pimienta y poner en una cavidad del MultiCocción.
Procesar el durazno (reservar algunas rodajas) junto con el almíbar, la mermelada, el jugo de limón, el azúcar y la sal.
Agregar láminas de durazno en la salsa.
Poner la salsa en la cavidad donde está el solomillo.
Cortar las papas cepilladas en láminas de 1/2 cm. Espolvorear las papas con la sal, el romero y el aceite en aerosol, y colocar en la otra cavidad del MultiCocción.
Cocinar por 4 minutos a potencia máxima.





Phoca PDF