

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **CARNES**

### **LOMITO DE CERDO CON ARANDANOS**

#### *INGREDIENTES:*

- 1½ Libra de lomo de cerdo deshuesado
- 2 cucharaditas de aceite
- 2 Dientes de ajo triturado
- 1 Taza de salsa de arándanos enteros
- 1 Taza de vino tinto
- ½ Cucharadita de pimienta negra en polvo
- ¼ Cucharadita de jengibre picadito

#### *PREPARACION:*

Retírale toda la grasa al lomo de cerdo y pon a calentar el aceite en una sartén grande a calor moderado.

Dora el cerdo junto con los dientes de ajo durante 5 minutos, dándole vueltas a la carne para que tome color por todas partes.

Añade la salsa de arándanos y el vino tinto.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Cocina de 10 a 15 minutos hasta que la carne esté tierna.

Retira la carne de la sartén y córtala en tajadas de 1/2 pulgada de grosor.

Añade la sal, la pimienta y el jengibre a la salsa que quedó en la sartén.

Hazla hervir a fuego moderado hasta que reduzca y tome cuerpo.

Sirva la salsa sobre la carne.