

Lomo de cerdo en salsa de maracuyá y puré de arracacha con ciruela



Ingredientes

Aceite de oliva y girasol JBO: 4 cdas.

Ciruelas pasas cortadas en trozos medianos:
12 Unidades

Margarina JBO: 8 cdas.

Para la salsa

Azúcar morena JBO: 4 cdas.

Pulpa de Maracuyá: 2 Taza

Arracachas peladas y cortadas en trozos: 4
Unidades

Lomo de cerdo: 800 g

Sal y pimienta de la línea importada:

Café en granos: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Dora el **cerdo** por todos sus lados en una sartén con un poco de aceite.
- Ubícalo en una placa y hornéalo durante 15 minutos a temperatura media.
- Salpimenta.

Para la salsa

coloca todos los ingredientes dentro de una sartén

- N y cocíalos a fuego bajo hasta que la preparación tome textura.
- Corta las ciruelas y resévalas.
- Aparte, cocina las arracachas en agua hirviendo hasta que ablanden.
- Prensarlas hasta formar un puré
- Adiciona las ciruelas.
- Condimenta con *mantequilla*, sal y pimienta.

<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-en-salsa-de-maracuya-y-pure-de-arracacha-con-ciruela>