

# Lomo de Cerdo en Salsa de Tamarindo

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Azúcar moreno:** 2 cdas

**Carre de cerdo:** 1 y 1/2 Kilo

**Salsa de Tamarindo:** 1 cda

**Tomillo y romero:** c/n

**Caldo de res:** 300 cc

**Ron:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

## Guarnición

**Azúcar moreno:** 2 cdas

**Mantequilla:** 2 cdas

**Tomillo y romero:** c/n

**Sal:** c/n

**Zanahoria:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Cerdo

- Cortar el **cerdo** en bifés de 2 cm y *condimentar* con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite sellar por ambos lados hasta *dorar*.
- Desglasar con *ron* y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar azúcar morena, salsa de tamarindo, caldo oscuro de *res*, *romero*, *tomillo* y dejar cocinar a fuego suave hasta cocinar el *cerdo* y espesar la salsa.

### Guarnición

- Cortar en bastones las zanahorias, *hervir* por 5 minutos y reservar.
- En sartén *saltear* las zanahorias con *manteca*, azúcar, sal, *tomillo*, *romero* y cocinar hasta glasear.

## Armado

- Servir en una fuente el *cerdo* con su salsa y acompañar con las zanahorias glaseadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-cerdo-en-salsa-de-tamarindo>