

## Lomitos de cerdo al caramelo (para 6 porciones)

**Fuente:** Maru Botana ([lasrecetasdemaru.blogspot.com.ar](http://lasrecetasdemaru.blogspot.com.ar))

### Ingredientes:

6 lomitos de cerdo  
50 grs de manteca (Maru usó aceite)  
Cognac c/n  
Sal y pimienta a gusto

### Para la salsa caramelo base:

5 cdas de azúcar negra  
1 cdta de vinagre (Maru no lo usó)  
2 cdas de mostaza  
150 cc de vino blanco  
100 cc de agua

### Preparación:

En una cacerola colocar el agua, el vino blanco, el azúcar negra y la mostaza. Mezclar. Llevar al fuego y hacer una reducción.  
En un sartén colocar un poco de aceite y sellar allí los lomitos de cerdo. Condimentar. Rociar con un poco de cognac y flambear.  
Pincelar con la salsa caramelo los lomitos de cerdo mientras se sigue cocinando el lomito.  
Girar los lomitos, pincelar del otro lado y dejar cocinar.  
Se sigue pintando con la salsa caramelo durante toda la cocción.  
Servir cortado en rodajas.

### Para la guarnición:

1/2 kg de cebollitas  
Puerros, zanahorias, manteca, sal y pimienta c/n

Sartenear en una sartén con un poco de manteca el puerro, las cebollitas y la zanahoria cortada en rodajas finitas.  
Añadirle un poco de caldo de verduras y seguir cocinando.