

Recetas de Navidad: Lomo de cerdo con uvas

Fuente: www.mis-recetas.org

Ingredientes:

1 lomo mediano 1/2 kilo de uvas sin semillas

1 taza de vino blanco 1 cucharada de maizena

1 diente de ajo 2 zanahorias

Sal y pimienta

Preparación:

Poner el lomo en la olla express a dorar por todas partes la olla tiene que estar muy caliente, se empieza a dorarlo por el lado de la grasa, una vez dorado se le añade un litro de agua, el diente de ajo y las zanahorias con una taza de uvas sin pelar, se deja cocer 20 minutos.

Ya frio se saca y se rebana delgado, sin las zanahorias, se licuan el caldo y las uvas, se pone el licuado sin colar al fuego por unos minutos, se le añade una taza de vino blanco una cucharada de maicena hasta que quede espeso. En una cacerola se ponen a cocer una taza de uvas, están sirve para decorar.