

Lomo de Cerdo en salsa de melocotón



*Imagen con fines ilustrativos

 **Preparación**
60 minutos

 **Rinde**
4 porciones

INGREDIENTES

- 500 g de **Lomo de Cerdo**
- 400 g de duraznos en almíbar
- 150 ml de Salsa BBQ
- 12 hojitas de albahaca
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla blanca
- Salsa de Soya
- Orégano y pimienta
- 1 onza de crema de leche
- 1 cucharadita de azúcar morena

PREPARACIÓN

- 1.** Comience preparando la marinada para el cerdo: procese el ajo, cebolla, albahaca, y mezcle con salsa BBQ, soya, salpimienta. Luego marine por al menos 1 hora la carne en esa mezcla.
- 2.** Lleve al fuego con una cucharada de aceite de oliva en sartén antiadherente hasta dorar por ambos lados.
- 3.** Aparte divida la mitad de lata de duraznos, lleve al fuego con el almíbar y una cucharadita de azúcar morena unos 5 minutos. Posteriormente agregue a la licuadora con un poco de crema de leche para obtener mezcla uniforme.
- 4.** Pique el resto de los duraznos en trocitos y añade a la salsa.
- 5.** Sirve rociando salsa por encima del cerdo y acompañe con espárragos al vapor y papas rebanadas.