

LOMOS AL ESTILO HAWAI

Ingredientes:

1 ½ K. de lomo (cortado en 8 porciones)
2 latas de piñas al jugo en rodajas.
1 lata de melocotones al jugo.
Curry en polvo.
Harina, mantequilla.
Cerezas confitadas para la decoración.
1 cebolla grande blanca.
Sal y pimienta.

Preparación:

Se corta el lomo en porciones de 3 cm, se atan con pabilo para darles forma y se frien en 40 grms. de mantequilla con unas gotas de aceite, se retiran. En esta misma grasa se frie la cebolla y se vierte el jugo de las piñas, se acomodan los lomos, se sazonan y deja cocer a fuego lento por unos 8 a 6 m. Se retiran y el jugo se licua, agregando el curry (1 cucharadita colmada) y se espesa con la harina suficiente. Se colocan los lomos en una fuente y encima de cada uno va una redondela de piña frita en mantequilla, en el centro 1 cereza. Alrededor de la fuente el resto de las piñas y los melocotones. La salsa se presenta bien caliente en salsera.

JAMON

Ingredientes:

1 jamón
1 cucharadita de mostaza en polvo
1/2 taza de azúcar morena
1/2 cucharadita de clavo molido
miel Karo clara
2 tarros de piña
1 taza de jugo de piña fresca

Preparación:

Se mezcla en una olla azúcar morena, jugo de piña, clavo molido; se pone al fuego unos minutos; se añade la mostaza; se rocía el jamón con esta preparación y se lleva al horno de 425 por 15 minutos o hasta que esté dorado. Se saca del horno y se le echa la miel necesaria acomodando las piñas alrededor y se introduce nuevamente al horno de 350 por 10 minutos. Una vez listo se decora con piñas y marrasquinos.