

Cerdo asado con manzanas y cebollas

Tiempo de preparación: 40 minutos | Rinde: 4 porciones

Ingredientes

- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharadita de paprika o chile en polvo
- 1 cucharadita de hojas de hierbas secas de su elección (romero, orégano o tomillo)
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 lomo de cerdo (aproximadamente 1- 1 1/4- libras)
- 3 manzanas para cocinar, sin corazón (o centro duro) y cortadas en octavos
- 1 cebolla mediana, pelada y cortada en 8 trozos
- 1 cucharada de aceite vegetal



Preparación

- Precaliente el horno a los 425°F.
- Forre una fuente para hornear de 15 x 10 x 1 pulgada con papel de aluminio. Deje de lado.
- En un tazón pequeño, mezcle el azúcar moreno, la paprika o chile en polvo, las hierbas, el ajo en polvo y la sal.
- Espolvoree el exterior del lomo de cerdo con la mitad de la mezcla de azúcar moreno, presionando suavemente la mezcla sobre la carne de cerdo. Coloque la carne de cerdo a un lado de la fuente para hornear preparada.
- En un tazón, mezcle los trozos de manzana y cebolla, el aceite, y la mezcla de azúcar moreno restante.
- Coloque la mezcla de manzana en una sola capa en la misma fuente para hornear que la carne de cerdo.
- Hornee, sin tapar, durante 25-30 minutos, o hasta que la manzana esté tierna y la temperatura interna de la carne de cerdo alcance los 155°F usando un termómetro para carnes. (Si no tiene un termómetro para carnes, se puede comprar uno en el supermercado o la tienda de un dólar.)
- Deje reposar la carne de cerdo durante 5 minutos.
- Corte la carne de cerdo. Sirva con la mezcla de manzana y los jugos de cocción.

