



## **CERDO ASADO EN SALSA DE ESPECIAS**

Conoce como preparar este delicioso Cerdo asado en salsa de especias

4 porciones porciones / Dificultad baja / 45 minutos

## **INGREDIENTES**

- 1 libra de carne de cerdo cortada en lonjas.
- 1 sobre de Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
- 1 cebolla cortada finamente.
- 1 ají pimiento cortado finamente.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1 cucharada de azúcar.
- 1 taza de agua.
- 3 cucharadas de Pasta de Tomate MAGGI®.
- 4 hojas de laurel.
- 7 clavos de olor.
- ½ cucharadita de pimentón dulce.
- Zumo de una naranja agria.

## PREPARACIÓN

1. Adoba la carne con el zumo de la naranja agria, la **Sazón Costillita Ahumada MAGGI®**, la cebolla, el pimentón y el ají pimiento. Deja reposar y reserva la vinagreta hecha.
2. En una cazuela, derrite la mantequilla y adiciona el azúcar.
3. Cuando comience a derretirse el azúcar, añade la carne y carameliza hasta que se dore un poco.
4. Mientras, lleva la vinagreta a la batidora junto con el agua y la **Pasta de Tomate MAGGI®** y bate para homogeneizar los ingredientes.
5. Vierte el contenido de la batidora en la cazuela y cocina, a fuego bajo, hasta que la carne se haga.
6. Por último, agrega el laurel, los clavos de olor y rectifica el sabor con sal y pimienta. Deja cocinar por 10 minutos más.