

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **CARNES**

### **LOMO CON HONGOS DORADOS**

#### *INGREDIENTES:*

- 1/4 Cucharadita de pimienta negra
- 1/2 Taza de jugo de piña
- 1 Cucharadita de jugo de limón
- 1 Cucharadita de polvo de ajo
- 1 Lata de Campbell's Sopa de Hongos Dorados
- 1 Pieza de lomo
- 2 Cucharaditas de salsa de soja

#### *PROCEDIMIENTO:*

En un recipiente, coloca el lomo.

En una sartén, mezcla la sopa, el jugo de piña y el resto de los ingredientes.

Deja que hierva y luego rocíalo sobre el lomo.

Precalienta el horno a 350°F y coloca el recipiente por una hora o hasta que la carne se cocine lo deseado.

Deja refrescar por 10 minutos antes de cortar.