

DIADEMA DE LOMO Y PIÑA

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:

1 cinta de lomo fresca (1 Kg.)

1 bote de kilo, de piña en su jugo

Sal y pimienta

Para el vaso:

70 g de aceite de oliva

500 g de cebollas

1 diente de ajo

El resto de las rodajas de piña

El jugo de la lata de piñas

250 g de agua

60 g de salsa soja

Sal

Pimienta, 2 clavos de olor, nuez
moscada, y canela en polvo.

PREPARACIÓN:

Hacer unos cortes en la carne, sin llegar abajo e introducir en cada corte media rodaja de piña, procurando que quede al mismo nivel de la carne, salpimenté y hacer un rollo apretando bien con papel transparente, envolviendo seguidamente en papel aluminio, pínchelo en varios sitios y coloque en el recipiente Varoma. Reserve.

Echar en el vaso las cebollas y el diente de ajo, programar 6 segundos velocidad 3 $\frac{1}{2}$, para trocear ayudándose con la espátula. Saque y reserve.

Ponga las mariposas en las cuchillas, eche el aceite y lo que habíamos troceado anteriormente, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la piña sobrante en trozos pequeños, el jugo y el resto de los ingredientes, programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1

Acabado el tiempo coloque el recipiente Varoma con la carne, sobre la tapadera y vuelva a programar 55 minutos temperatura Varoma velocidad 1

Compruebe que la carne esté bien echa, déjela enfriar, pínchela con una cucharada. De soja y córtela en rodajas en diagonal.

Cubra una fuente de servir con la salsa, coloque encima la carne y sirva caliente con la guarnición que más le guste.