

FILETES DE LOMO EN SALSA

INGREDIENTES:

1/2 Kg. de lomo en filetes.

1/2 cubilete de azúcar.

3 cucharaditas de vinagre.

1/2 cubilete de maicena.

1/2 cubilete de salsa de soja.

2 cucharadas de jerez seco.

1/2 cubilete de tomate frito.

1 y 1/2 cubilete de agua.

1/3 cubilete de zumo de naranja.

1 manzana reineta.

PREPARACIÓN

Colocar los filetes de lomo en el recipiente Varoma con la manzana pelada y cortada a trozos. Se ponen todos los demás ingredientes en el vaso, poner 17 minutos temperatura Varoma velocidad 4 y $\frac{1}{2}$. Se pone el lomo en una bandeja y la salsa caliente por encima.