

**LOMO DE CERDO A LA MANZANA (2P-1,5H-2G)** 1 porción**INGREDIENTES**

- 2 vasos de zumo de manzana o manzana triturada
- 250 gramos de cerdo, solomillo, crudo
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva [9 g]

**MÉTODO DE PREPARACIÓN**

- 1º Poner en un cacerola el zumo de manzana y cuando esté hirviendo, añadir el solomillo y dejar cocinar hasta el punto deseado.
- 2º Retirar la carne y dejar reposar durante 5 minutos, mientras tanto reducir la salsa que quede a fuego fuerte.
- 3º Salpimentar antes de cocinar y servir.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORCIÓN (609 g)	% DDR
ENERGÍA	92 kcal	561 kcal	28 %
PROTEÍNA	9 g	53 g	106 %
H. CARBONO	6 g	39 g	15 %
AZÚCARES	6 g	39 g	43 %
GRASA	4 g	22 g	31 %
GRASAS SATURADAS	1 g	7 g	33 %
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
SODIO	23 mg	139 mg	6 %