

Lomo con confitura

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 17 '
- 4



Comentario nutricional

Los arándanos son unas bayas cuyas variedades más destacadas son el rojo y el negro. Contienen pocos azúcares y su pigmento (antocianos) les aporta efecto antioxidante.

Modo express

1. Vierta el aceite en la cubeta y disponga encima la cebolla troceada y el lomo. Extienda la mermelada de naranja y la de arándanos por toda la carne. Añada las pastillas de caldo bien desmenuzadas y una medida de agua.

2. Programe el menú Carnes y cuando acabe deje reposar el plato 10 minutos con la tapa cerrada.
3. Saque el lomo y córtelo en rodajas. Si quiere, puede colar la salsa con un pasapurés para quitar los restos de cebolla.