

Cerdo Asado, Estilo Sudoeste, con Miel

Rinde 6 porciones.

Ingredientes

- 1 ½ libras de medallón de cerdo, recortado
- 1 Cda. de aceite de oliva extra virgen
- 1 Cda. de la Mezcla Simple Indulgence™ Chipotle del Sudoeste
- 3 Cdas. de mantequilla
- 2 Cdas. de miel
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ taza de arándanos secos
- 2 Cdas. de pecanas, picadas y tostadas

Frota el cerdo con aceite de oliva y cubre con la Sazón Chipotle del Sudoeste. Coloca en el Recipiente Season-Serve® y deja marinar en el refrigerador un mínimo de una hora y un máximo de 8 horas.

Calienta el horno a 350°F/176° C. En la Olla Profunda Chef Series™ de 6 Cuartos/5.6 L, calienta la mantequilla y miel a fuego mediano, revolviendo con la Espátula de Silicón para Salsas para derretir. Dora la carne unos 5 minutos. Voltéala y dora otros 5 minutos. Coloca la olla en el horno y asa hasta que el cerdo esté cocido y tenga una temperatura interna de 155°F/68° C, unos 10–15 minutos. Coloca la carne en una bandeja y mantén caliente. Añade el caldo de pollo a la Olla Profunda. Revuelve a fuego mediano y raspa los residuos dorados de la olla. Añade los arándanos y el jugo del cerdo de la bandeja. Cocina a fuego lento hasta que la salsa se reduzca a aproximadamente ½ taza. Rebana el cerdo diagonalmente, sírvelo con salsa y adorna con pecanas picaditas.

Nota: Puedes tostar las pecanas en el horno mientras asas el cerdo. Coloca las pecanas en una lámina para galletas y tuesta de 5 a 7 minutos.