

DON FERNANDO

LOS ESPECIALISTAS EN CARNES

LOMO DE CERDO HAWAIANO

Sugerencias de calentamiento:

- Retirar el producto del refrigerador 15 minutos antes.
- Precalentar el horno durante 15 min a 450°F (232.2°C)
- Cubrir la bandeja con papel aluminio. Si la salsa se seca a lo hora de calentar agregar jugo de naranja.
- Bajar la temperatura del horno a 350°F (176 °C) e introducir la bandeja al horno.

Lomo de cerdo de aproximadamente 3.3 kg calentar por 1 hora y 30 minutos o hasta llegar a una temperatura interna de 60°C.

Antes de servir, asegúrese de retirar los palillos que sostienen la decoración.

Manténgase bajo refrigeración de 0 a 5° C.

