LOMO DE CERDO AL PIPIÁN

Ingredientes:

- *800 grs. de lomo de cerdo magro.*
- *100 grs. de pepita de calabaza asada.*
- *4 dientes de ajo*
- *1 pza. de cebolla cocida.*
- *½ cucharada de jugo de limón*
- *1 pza. de chile serrano.*
- *2 pza. de hoja de aguacate.*
- *2 hojas de epazote.*
- *Sal de grano al gusto*
- *2 tazas de caldo de pollo*
- *3 cucharadas de aceite de oliva.*
- *2 cucharadas de mantequilla.*
- *Pimienta al gusto*
- *300 grs. de tomate verde*
- ***Preparación :***

- *En 2 tazas de agua hirviendo cocina el chile serrano con*
- *2 dientes de ajo y 1/4 de cebolla por 5 minutos, reserva la cocción y enfría. En una sartén tuesta la pepita y cuando esta haya cambiado de color añade el resto de ingredientes, las hojas de aguacate el epazote y el tomate verde; cocina por 5 minutos sin dejar de mezclar a fuego medio, licúa todos los ingredientes del tostado con lo cocido de manera que te quede una salsa tersa y lisa.*
- *En una olla, añade un poco de mantequilla y aceite, después vierte lo licuado e incorpora el caldo, la sal, y pimienta, deja cocinar por 5 u 8 minutos y tapa la olla. Reserva tu pipián para la carne a temperatura baja para que no se enfríe.*
    - *El paso siguiente es cocinar en sartén el lomo de puerco, dejándolo de 5 a 8 minutos por lado*