

# SALSA DE PIÑA PARA PIERNA DE CERDO

## Ingredientes:

- 2 cdas de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla picada fina
- 2 cdas de harina
- 1 cda de Natuvia granulado
- 1 y ½ cda de vinagre balsámico
- 1 taza de jugo de piña
- 1 taza de piña triturada
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

- 1- Calentá el aceite y sofreí la cebolla, adicioná la harina y luego agregá el Natuvia, vinagre, jugo de piña, piña triturada.
- 2- Mové hasta espesar. Rectificá los sabores y serví caliente con la pierna de cerdo.

