**Ingredientes:**

1 lomo de cerdo sazonado

3 libras de papas peladas y en cuartos

 6 cucharadas de mantequilla

6- 12 cucharadas de leche

Sal y pimienta

**Porciones:** 4 **Costo por comida:** $10.28

**Ingredients:**

1 seasoned pork tenderloin

3 pounds potatoes peeled and quartered

6 tablespoons butter

6- 12 tablespoons milk

Salt and pepper

**Servings:** 4 **Cost for meal:** $10.28

**Pork Tenderloin and Mashed Potatoes**

**Lomo De Cerdo Y Puré De Patata**

**Directions:**

**Pork Tenderloin**

1. Preheat oven to 375 degrees.
2. Place pork tenderloin in a shallow pan.
3. Roast for 30 minutes, uncovered to an internal temperature of 150 degrees.
4. Let tenderloin stand for five minutes before slicing.

**Mashed Potatoes**

1. In large saucepan cook potatoes and 1 ½ teaspoons salt, covered in enough boiling water to cover for 20-25 minutes or until tender; drain.
2. Mash with a potato masher or beat with an electric mixer on low speed. Add butter.
3. Season to taste with salt and pepper.
4. Gradually beat in enough milk to make mixture light and fluffy.

**Direcciones:**

**Lomo de cerdo**

1. Precaliente el horno a 375 grados.
2. Coloque el lomo de cerdo en una sartén poco profunda.
3. Asar durante 30 minutos, destapado a una temperatura interna de 150 grados.
4. Deje reposar el lomo durante cinco minutos antes de cortarlo.

**Puré**

1. En una cacerola grande, cocine las papas y 1 ½ cucharadita de sal, cubra con suficiente agua hirviendo para cubrir durante 20-25 minutos o hasta que estén tiernas; desagüe.
2. Haga un puré con un machacador de papas o batir con una batidora eléctrica a baja velocidad. Añadir la mantequilla.
3. Sazone al gusto con sal y pimienta.
4. Agregue gradualmente la leche para que la mezcla sea liviana y esponjosa.