Lomo de Cerdo Glaseado con Miel

1/2 tz. de jugo de china
1/3 tz. de miel
1/2 cdta. de jengibre rallado y mostaza seca
2 cebollas medianas
4-1/2 a 5 libras de lomo de cerdo
3 manzanas medianas
4 a 5 batatas, peladas y cortadas en trozos (opcional)

Vierta la sidra en un molde pequeño. Deje que hierva hasta reducirlo a la mitad. Remueva del fuego y mezcle con la miel, el jengibre y la mostaza. Precaliente el horno a 325?F. Pele las cebollas y córtelas en ruedas.

Coloque el lomo de cerdo, rodeado por las cebollas, en un molde para hornear. Con una brocha, úntele 1/3 de la mezcla de sidra. Hornee el cerdo de 20 a 25 minutos por libra. Mientras, pele las manzanas y córtelas.

Luego que el cerdo se haya cocido por una hora, añada las manzanas (y las batatas, si las usó) de igual forma que lo hizo con las cebollas. Untele la mitad de la sidra. Continúe horneándolo y vierta la sidra restante 15 minutos antes que se complete el tiempo de cocción. Corte el cerdo en trozos y sírvalo con las manzanas o batatas alrededor de la pieza de carne.