

Receta de Lomo de Cerdo con Ciruelas

05 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Lomo de Cerdo con Ciruelas**, es una receta que podéis aprovechar para cuando tengáis invitados o simplemente si queréis preparar algo especial para vuestra familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Lomos de cerdo (dos piezas de 500grs)
- Beicon ahumado (300grs)
- Ciruelas pasas sin hueso (unas veinte)
- Cebolla (una grande)
- Azúcar moreno (seis cucharadas)
- Mostaza (dos cucharadas)
- Aceite balsámico (cuatro cucharadas)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Vino blanco (un vaso)

Modo de Preparación

1. Limpiar los lomos eliminando los restos de grasa
2. Picar el beicon y la cebolla en trocitos pequeños
3. En un bol, mezclar el azúcar, la mostaza, un poco de aceite balsámico, sal y pimienta y reservar
4. Poner en una olla aceite a calentar y dorar los lomos por todos los lados, sacarlos y reservar
5. En el mismo aceite refreír el beicon, las ciruelas y la cebolla y dejar hasta que la cebolla esté transparente
6. Echar el vino y dejar que evapore unos minutos, añadir el lomo y la mezcla de azúcar
7. Tapar y cocinar unos 50 minutos a fuego medio, hasta que la carne esté blanda
8. Hacer rodajas los lomos y servirlos acompañados de las ciruelas y el jugo de la carne
9. Servir caliente y..... buen provecho!!!