

Receta de Chuletas De Lomo Con Naranja Y Pasta

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, hoy quiero felicitar a tod@s los seguidor@s de este Blog que se llamen José, Pepe, Josefa o Pepitas, y además os dejo esta completa receta para que preparéis a todos los padres que hoy celebran su día.

Ingredientes

- Chuletas de lomo (según comensales)
- Zanahorias (dos o tres pequeñas)
- Naranjas (tres o cuatro)
- Pasta (tallarines)
- Aceite de oliva
- Sal
- Puerro (opcional)
- Pimienta negra
- Romero
- Perejil

Modo de Preparación

1. Salpimentar las chuletas y dorarlas en una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego fuerte, reservar
2. Preparar el zumo con las naranjas y ponerlo en la sartén con un poco de aceite de dorar las chuletas y una rama de romero troceada
3. Cocinar a fuego medio durante ocho o diez minutos, hasta que reduzca, echar las chuletas y dejar unos cuatro o cinco minutos más
4. En una cacerola con agua hirviendo y sal, poner a cocer la pasta, añadir las zanahorias cortadas en láminas y el puerro en discos, cocinar durante cinco o seis minutos
5. Escurrir bien y saltear un ratito en una sartén con un chorrito de aceite, espolvorear perejil picado
6. Colocar en el fondo del plato, encima colocar las chuletas y rociar todo con la salsa de naranja, adornar con unas ramitas de romero.