

Receta de Lomo A La Sidra Y Manzana Caramelizada

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy martes os dejo esta receta fácil y muy rica de Lomo a la Sidra con manzanas caramelizadas. Está deliciosa y espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Lomo de cerdo en filetes
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos dientes)
- Sidra (medio litro)
- Manzanas (dos o tres)
- Sal y pimienta
- Mantequilla (una cucharada)
- Azúcar (tres o cuatro cucharadas)

Modo de Preparación

1. Salpimentar los filetes de lomo
2. En una cacerola poner un poco de aceite y cuando esté caliente refreír los filetes de lomo y sacarlos en una bandeja
3. En el aceite de freír el lomo, echar la cebolla bien picadita y cuando esté dorada añadir los ajos picaditos y remover un poco
4. Agregar los filetes de lomo y después echar la sidra y dejar que cuezan unos 30 minutos
5. Mientras, pelamos las manzanas y las partimos en gajos
6. En una sartén, saltear los gajos de manzana con la cucharada de mantequilla y tres o cuatro cucharadas de azúcar, cocerlas lentamente y removerlas continuamente hasta que se caramelicen
7. Colocar el lomo en una fuente con la salsa de sidra por encima, y al lado poner las manzanas caramelizadas y.... a disfrutar de este rico plato !!!!!