

Receta de Lomo Adobado Asado Con Guarnición

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de lomo de cerdo que es muy fácil de preparar y gustará a todos vuestros comensales.

Ingredientes

- Cinta de lomo (una pieza)
- Vino blanco (un vaso)
- Patatas de guarnición (pueden ser congeladas)
- Champiñones
- Pimientos verdes
- Aceite de oliva
- Comino
- Orégano
- Pimentón de la Vera
- Pimienta negra y Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. Preparar el lomo embadurnándolo con todos los Ingredientes:, menos las patatas, los pimientos y el champiñón
3. En una bolsa especial para asar en horno, meter el lomo y cerrar con la brida, hacer un par de agujeros cerca de ésta, para que salga el vapor
4. En otra bolsa, poner las patatas ya peladas y troceadas, los champiñones y pimientos troceados, un poco de sal, unos ajos machacados, un poco de pimienta, un chorro de aceite y otro de vino blanco, cerrar la bolsa con la brida y hacer dos agujeros cerca de la brida
5. Colocar las dos bolsas en la bandeja del horno precalentado, mantener unos 45 minutos aproximadamente, sin exceder de los 180 Grados
6. Hacer filetes el lomo y servirlo acompañado de la guarnición y... buen provecho!!!