

Receta de Lomo Agridulce Al Oporto

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de lomo agridulce al Oporto, espero que os guste y sobre todo a los amantes de la carne.

Ingredientes

- Cinta de lomo (una pieza de 1kg.)
- Aceite de oliva
- Zumo de naranja (un vaso)
- Agua
- Cáscara de naranja
- Azúcar moreno (tres cucharadas)
- Vino de Oporto (un vaso)
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Poner aceite cubriendo el fondo de una sartén a fuego vivo y refreír el lomo
2. Cuando esté bien dorado por todos lados, regarlo con el vino de Oporto, dejar que evapore el alcohol y añadir el zumo de naranja y un vaso de agua
3. Cortar las cáscara de naranja en tiritas, solo la parte roja para que no amargue, y añadir al lomo
4. Echar un poco de sal y espolvorear pimienta negra, dejar cocer a fuego medio hasta que la carne esté tierna, si fuera necesario añadir un poco más de agua
5. Cuando la carne esté tierna, rociar con el azúcar moreno y subir un poco el fuego para que se caramelicé
6. Dejar enfriar y servir loncheado acompañado de alguna salsa agridulce que va muy bien para este tipo de carnes