

Receta de Lomo Con Cebolla Caramelizada

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy jueves os tengo preparada esta receta de Lomo de cerdo con cebolla caramelizada al vino de Oporto, está delicioso y espero que os guste.

Ingredientes

- Lomo de cerdo en filetes (cantidad según comensales)
- Cebollas (dos medianas)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Azúcar (dos o tres cucharadas)
- Vino de Oporto (un vaso)

Modo de Preparación

1. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente echar las cebollas troceadas al gusto, mejor en juliana, y dejarlas que se pochén un poco a fuego medio sin que se quemen
2. Añadir el azúcar, echar un poco de sal y pimienta y remover
3. Echar el vino de Oporto, bajar un poco el fuego y dejar que la cebolla siga cociendo y caramelizándose
4. En una sartén, freír los filetes de lomo salpimentados, o hacerlos a la plancha sin pasarlos mucho
5. Añadirlos a la salsa de cebolla y dejar a fuego vivo unos minutos
6. Servir caliente
7. Si no tenéis vino de Oporto podéis echarlo tinto, pero tenéis que echar un poco más de azúcar