

Receta de Lomo Con Salsa De Café Y Manzanas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos un nuevo mes de este año 2013, espero que os guste esta receta pues resulta un plato exquisito.

Ingredientes

- Pieza de lomo de cerdo (uno o dos kgs)
- Café recién preparado (dos o tres cucharadas soperas)
- Ajos triturados (cinco o seis dientes)
- Aceite de oliva (un vasito)
- Manzanas con cáscara (verdes o rojas, cuatro)
- Azúcar moreno (una cucharada soper)
- Sal y Pimienta negra
- Romero (una ramita)
- Coñac o vino tinto (una copa)

Modo de Preparación

1. En un bol pequeño, poner los ajos picados y el café, añadir el romero, el aceite, pimienta y sal al gusto y amasar bien toda la mezcla
2. Hacer cortes al lomo y con ayuda de un pincel untarle por dentro con la mezcla preparada, podéis añadir un vasito de vino o coñac a la carne
3. Envolver en papel de aluminio y dejar reposar en el frigorífico sobre 24 horas
4. Pasado este tiempo, poner aceite en una sartén y dorar el lomo por todos los lados, colocar en una fuente con la salsa que quede de refreírle y meter el horno a 180 Grados unos treinta minutos
5. Colocar las manzanas troceadas con el azúcar en la sartén de refreír el lomo, añadir el vino o coñac y dejar cocer a fuego lento hasta que las manzanas queden caramelizadas
6. Sacar el lomo del horno y servir junto a las manzana y.....buen provecho!!!!