

Receta de Lomo De Cerdo A La Sidra

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como seguramente aún os queda algo de sidra de estas Navidades pasadas, pues podéis utilizarla en esta receta que os dejo, yo la preparé el otro día y a todos nos encantó.

Ingredientes

- Pieza de lomo fresco de 1kg. aproximadamente
- Aceite de oliva
- Sal
- Tomillo
- Pimienta negra molida
- Una pastilla de caldo avecrem
- Sidra (media botella)

Modo de Preparación

1. Salpimentar la pieza de lomo entera
2. En una sartén con bastante aceite de oliva caliente, refreír el lomo por todos los lados, si lo hacéis en la freidora mejor, pues se hace por todos lados a la vez
3. Una vez frito, sacarlo y ponerlo en la olla con un poquito de aceite
4. Espolvorear con tomillo molido por los dos lados, añadir la pastilla de avecrem desmenuzada y rociarlo con la sidra, echar uno o dos vasos de agua
5. Cuando empiece a hervir, tapar la olla y mantener media hora a fuego medio con la pesa puesta, si la olla es rápida pues unos quince minutos
6. Sacar el lomo y con un cuchillo hacerlo lonchas a vuestro gusto, colocar las lonchas en la olla y dejar que hiervan un poco para que cojan mejor el sabor y ajustar la sal
7. Podéis acompañar de unas patatas fritas o una ensalada y....a disfrutar!!!