

Receta de Lomo De Cerdo Asado Con Manzanas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es fácil de preparar y seguro que vuestra familia queda encantada con ella porque resulta exquisita.

Ingredientes

- Lomo de cerdo (una pieza de 1kg. aproximadamente)
- Manzanas Royal gala (dos medianas)
- cebolla (una mediana)
- Mostaza en grano (una cucharada)
- Bayas de enebro (una cucharadita)
- Pimienta de colores (una cucharadita)
- Guindilla de cayena (una)
- Sal
- Aceite de oliva (dos o tres cucharadas)

Modo de Preparación

1. En una fuente de horno, extender el aceite por toda la base
2. Picar la cebolla en trozos grandes y ponerla en la fuente
3. Encima de la cebolla, colocar la pieza de lomo y ponerle sal por los dos lados
4. Lavar las manzanas, quitarles las pepitas y cortarlas en cuartos, ponerlas alrededor de la carne
5. Precalentar el horno a 180 Grados
6. Echar sobre la carne las pimientos, las bayas de enebro, la mostaza en grano y la guindilla troceada
7. Introducir en el horno ya caliente y mantener sobre una hora y media
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!