

Receta de Lomo De Cerdo Con Manzana

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta muy rica de Lomo de Cerdo con manzana, espero que os guste y me dejéis vuestros comentarios.

Ingredientes

- Lomo de cerdo en una pieza
- Manzanas Golden
- Zanahoria (una o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Mantequilla 50gr.)
- Azúcar (50gr.)
- Vino blanco (un vasito)
- Cerveza (un vaso)
- Pimienta negra y blanca
- Laurel (una hoja)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las manzanas y partir en ocho partes cada una y reservar las mondas
2. Quitar la grasa al lomo y ponerla al fuego con dos cucharadas de aceite para que se derrita
3. En una cacerola poner el lomo con la grasa, la cebolla, la zanahoria, el laurel, sal y pimienta y dorarlo bien por todos los lados
4. Cuando esté bien dorado, añadir la cerveza y las mondas de las manzanas, taparlo y ponerlo a fuego lento alrededor de una hora y media (si lo ponéis en la olla tardará unos treinta minutos)
5. En la bandeja del horno, poner las manzanas con el vino, la mantequilla y el azúcar y hornearlo hasta que esté doradito
6. Cuando el lomo esté cocido, sacarlo y hacerlo lonchas y la salsa pasarla por el chino o pasapurés
7. Colocar las rodajas de manzana entre cada rodaja de lomo y servir acompañado de la salsa bien caliente