

Receta de Lomo De Cerdo Con Salsa De Naranja

22 Abr 2014



Buenos días, hoy se celebra la fiesta de Santiago apóstol en algunos lugares de España, por eso, quiero felicitar a todos los que así se llaman, y dejaros esta receta que es un plato exquisito y muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Lomo fresco de cerdo en una pieza (1 kg, aproximadamente)
- Naranjas (dos o tres)
- Tomillo
- Romero
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner en la olla un poco de aceite y cuando esté caliente echar el lomo previamente salado
2. Ir dándole vueltas para que se fría bien
3. Rociarle con el tomillo y el romero cuando esté un poco dorado
4. Preparar el zumo de las naranjas y añadirlo
5. Echar dos vasos de agua y dejar cocer con la pesa puesta a fuego medio, durante 35 minutos
6. Sacar el lomo y hacerlo rodajas, no muy finas
7. Meter las rodajas en la olla y dejar hervir unos minutos más, sin tapar, para que cojan el sabor
8. Servir caliente con la salsa por encima