

Receta de Marineras De Lomo Al Ajo Y Perejil

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para terminar este mes de Enero os dejo esta rica y fácil receta que encantará a toda la familia incluidos los más peques de la casa.

Ingredientes

- Lomo fresco de cerdo en lonchas (cantidad según comensales)
- Huevos (tres o cuatro)
- Harina
- Perejil fresco picado
- Ajos (dos o tres dientes)
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Salpimentar los filetes de lomo y ponerles ajo y perejil picados
2. Batir los huevos y poner un poco de ajo y perejil
3. Pasar los filetes de lomo por harina y luego por los huevos batidos
4. Poner aceite en una sartén y cuando esté bien caliente, freír el lomo por los dos lados que quede bien dorado
5. Colocar en una fuente y servir con unas rodajas de limón