

# Lomito de cerdo con salsa de cítricos



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **6**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lomito-de-cerdo-con-salsa-de-citricos>

## Preparación

Colocar los lomitos en una fuente para horno junto con las 5 cucharadas de aceite de girasol y cocinar a horno fuerte (180° C) hasta que esté dorado y cocido. Darlos vuelta a lo largo de la cocción para que se cocine parejo. Mientras tanto, preparar la salsa, colocando el jugo de naranjas y limón en una cacerola, agregar el vino, dejar reducir y luego incorporar la mostaza y condimentar con sal y pimienta. Luego agregar la cucharadita de fécula para espesar la salsa. Rociar la misma sobre los lomitos y servir. Puede acompañar con ensalada de hojas verdes. Disfrute!

## Ingredientes

- ✓ 4 Lomitos de cerdo
- ✓ 4 rebanada/s Jamón Cocido
- ✓ Jugo de 3 Naranjas
- ✓ Jugo de 1/2 limón
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 vaso/s Vino blanco
- ✓ 1 cucharada/s Mostaza
- ✓ 5 cucharada/s Aceite de girasol
- ✓ 1 cucharadita/s Fécula de maíz

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Carne, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Agridulce

