Lomito de cerdo con salsa de cítricos



Dificultad:

Tiempo de preparación: 35min, Tiempo de

cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 20min, Número de

porciones: 6

O Calorías, O g Azúcares, O g Grasas, O 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

