

Lomo a la mostaza



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-a-la-mostaza>

Preparación

Cortar el lomo en rodajas pero sin llegar a la base, como si fuese un libro. Colocar en cada corte dos o tres trocitos de tocino. Atravesar con un pincho de madera para que quede unido y no se abra. Sellar en una sartén con el aceite de oliva, dorarlo ligeramente y colocarlo en un recipiente que pueda ir al horno. Salar un poco, no demasiado porque la mostaza ya lleva sal. Untar el lomo con una capa generosa de mostaza y hornear a 200º durante 10 minutos. Si lo prefiere más cocido, dejarlo 5 minutos más. Para servirlo: quitar el pincho y cortarlo a lo largo, así se verán las capas del tocino. Fuente y foto: bocadosdecielo.blogspot.es



Ingredientes

- 1 Lomo de cerdo
- 6 rebanada/s Tocino - Panceta
- 1 poco Mostaza Dijon
- 1 poco Sal
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 60 cc. Vino blanco

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal