

Lomo a la sidra con guarnición de manzana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-a-la-sidra-con-guarnicion-de-manzana>

Preparación

Retirar toda la grasa visible del lomo y dorarlo en una cacerola con el aceite. Retirar y rehogar en el mismo recipiente la cebolla y luego agregar la zanahoria y la manzana cortada en bastones. Añadir la sidra, esperar que se evapore el alcohol y verter el caldo, condimentar con romero, laurel, sal y pimienta. Continuar la cocción hasta que el lomo esté cocido. Retirar, disponer en una fuente junto con la salsa y demás ingredientes y mantener al calor. Aparte colocar en un bol, 1 taza de agua, junto a la canela, el clavo de olor, y un poco de edulcorante, incorporar las manzanas cortadas tipo noisette (o en láminas, como prefiera) y cuando comience a hervir, apagar la llama y dejarlas sumergidas unos minutos para que tomen sabor. Servir la carne cortada en fetas con la salsa y decorada con el romero fresco y sobre estas las manzanas. Servir y disfrutar! Fuente: Recetas Natura

▣ **Tip para la receta**

Si se desea una salsa más espesa, antes de retirar de la cocción, añadirle a la misma, la fécula de maíz previamente desleída en un poco de agua fría, y mantener sobre fuego bajo la salsa

Ingredientes

- 1-1/2 kgrs. Lomo
- 1/4 taza/s Aceite de girasol
- 1 Cebolla cortada en juliana
- 1 Zanahoria rallada gruesa
- 1 Manzana
- 1 vaso/s Sidra
- 1 poco Romero
- 1 hoja/s Laurel
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Caldo de Carne
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- Para la guarnición: 2 Manzanas
- 1 poco Canela en rama
- 1 poco Clavo de olor
- 1 poco Romero fresco

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Frutas, Carne, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Agridulce

hasta que la misma comience a espesar.

