

Lomo con miel y aceite de oliva con hierbas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-con-miel-y-aceite-de-oliva-con-hierbas>

Preparación

Untar el lomo con la mezcla de miel, aceite, hierbas, sal y pimienta; y dejar tapado macerando en heladera por toda una noche. Sacar del frío, retirar del recipiente el líquido y reservarlo. Llevar el lomo a horno precalentado fuerte hasta que la carne esté dorada y firme. Por otro lado mezclar los jugos reservados con el yogur y la crema, volcar sobre el lomo y cocinar 10 minutos más. Servir con papas crocantes y la salsa aparte.

Ingredientes

- 2 kgrs. Solomillo - Lomo
- 3 cucharada/s Miel de Abejas
- 6 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 ramas Romero
- 4 hojas Salvia
- 1 cucharadita/s Sal Gruesa
- 10 grs. Pimienta verde
- 1 Yogurt blanco
- 200 cc. Crema de leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Carne, Vegetales, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Plato Principal

