

Lomo de cerdo a la almendra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 2días 2hrs. 0min
Tiempo total: 2días 2hrs. 20min , Número de porciones: **5**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lomo-de-cerdo-a-la-almendra>

Preparación

Cocine el lomo de cerdo entero como usted desee. Una vez cocido, precaliente el horno a 220°C. Tome el lomo, sazone con sal y pimienta y untelo con la mostaza. Aparte mezcle las almendras picadas, el tomillo, las hierbas y la harina. Coloque esta mezcla sobre una fuente y empane el lomo que ya se encuentra untado con la mostaza. Lleve al horno descubierto y cocine por espacio de 30 minutos. Una vez listo, espere 5 minutos para cortarlo en rebanadas.

Ingredientes

- 1 Lomo de cerdo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Mostaza francesa Dijon
- 1 taza/s Almendras
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/2 cucharadita/s Tomillo seco
- 3 cucharada/s de hierbas frescas a elección
- 2 cucharada/s Harina

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Carne, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Plato Principal



