

# Lomo de cerdo al durazno



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min  
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lomo-de-cerdo-al-durazno>

## Preparación

Cortar el lomo en medallones gruesos y salpimentarlos. En un bol, mezclar la mostaza, el azúcar y unas 4 cucharadas del almíbar de los duraznos. Poner a calentar una sartén y añadir la mezcla de la salsa preparada. Cuando esté en su punto de ebullición, añadir el vino blanco y la pimienta en grano. Cuando la salsa se haya reducido, añadir los duraznos en almíbar cortados en tiras y dejar que absorban el sabor de la salsa a fuego lento. Dejar cocinar todo junto durante unos 8 minutos aproximadamente. Preparar una plancha y poner a hacer los medallones de cerdo a la plancha, en su punto para que queden jugosos. Una vez listos, colocarlos en un plato y servir un poco de salsa al lado de cada medallón. Disfrute!

Fuente: <http://www.recetin.com/>

## Ingredientes

- 750 gramo/s Lomo de cerdo
- 500 gramo/s Durazno en almíbar
- 200 cc. Vino blanco
- 1 cucharada/s Mostaza
- 50 gramo/s Azúcar negra
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta Gruesa
- 1 poco Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Frutas, Carne, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal, Agridulce

### Tip para la receta

Puede acompañar con un puré de papas.

