

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.

