

# Lomo de cerdo con el puré de guisantes



**Dificultad:** □□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** Daniela

**Url:** <https://srecetas.es/lomo-de-cerdo-con-el-pure-de-guisantes>

## Preparación

Pele las papas, córtelas y cocínelas hasta que estén blandas.

Mientras tanto, corte el lomo en rodajas, ponga la sal, la pimienta y fríalo durante 3 minutos en el aceite de colza hasta que esté dorado.

Mezcle las papas, añade los guisantes y las cebolletas picadas. Ablande todo con la mantequilla y sirve junto con el lomo.

## Ingredientes

- 
- 2 unidad/es Cebolleta
- 100 gramo/s Lomo de cerdo
- 100 gramo/s Papa
- 50 gramo/s Guisantes
- 1 cucharada/s Aceite de colza
- 1 cucharadita/s Mantequilla
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Checa, Diabética, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Plato Principal

