

# Peceto al romero



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/peceto-al-romero>

## Preparación

Tomar el peceto y con la ayuda de un cuchillo con buena punta, realizar cortes en el interior de modo de incorporar trocitos de fiambre junto a una ramita de romero. Calentar una sartén, verter el aceite de girasol y cuando tome temperatura incorporar la carne, dorarla bien de ambos lados para sellarla. Retirar del recipiente y colocarla en una placa para horno pequeña, para que se concentren los jugos. Untar la carne con mostaza, condimentarla con sal y añadirle el vino. Cocinar en horno bajo a moderado durante no menos de ½ hora. Incorporar caldo si fuera necesario para que la carne no se seque. Retirar una vez que la carne este cocida pero jugosa, cortar en rebanadas y disponer en platos individuales junto a una ensalada. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- ✓ 1 kgrs. Peceto
- ✓ 100 gramo/s Lomito ahumado
- ✓ 1 puñado/s Romero fresco
- ✓ 4 cucharada/s Aceite de girasol
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 cucharada/s Mostaza
- ✓ 1/2 taza/s Vino blanco

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal