



Descubra las recetas que le proponemos

Lomo de cerdo Ibérico a la cazuela con naranja

INGREDIENTES

1/2 kg. de lomo de cerdo ibérico (en un trozo)
100 gr. de mantequilla
1 copita de vino blanco
1 poquitín de laurel
Tomillo
Canela en polvo
2 zanahorias.

PREPARACIÓN:

1. En una cazuela dejar dorar el lomo con la mantequilla.
2. Una vez dorado se le añade la canela, el tomillo, la copita de vino, el laurel y las dos zanahorias.
3. Se sazona convenientemente. Una vez todo esto cocido se le echa el jugo de dos naranjas.
4. A continuación se saca el lomo para que se enfríe. Cuando está ya frío se corta y se coloca en una fuente.
5. Seguidamente se saca el laurel y el tomillo de la cazuela, pasando el contenido restante por el triturador
6. La salsa obtenida se echa encima del lomo y se sirve caliente, adornando con rodajas de naranja.