# Lomo de Cerdo a los tres Pimientos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Daniel Olmedo M



**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
Se puede hacer solo con dos tipos de pimiento y queda igual de sabroso.

**Descripción:**
Deliciosa receta de lomo ideal para dias con invitados

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Lomo de cerdo de 700 g
- 1 Pimiento rojo mediano
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento amarillo
- 3 Cucharadas de aceite
- 2 Cucharadas de vinagre
- 2 Cebollas medianas
- 50 ml de Vino blanco
- 50 ml de Caldo de carne
- Pimienta negra
- Sal

## Preparación:

### Paso 1
Encender el horno a 180º c. Cortar las cebollas peladas y los pimientos en cuartos. En una sartén caliente, con unas cucharadas de aceite, dorar el lomo de cerdo atado y salpimentado, por ambas caras, hasta dorar, retirar.

### Paso 2
En una fuente, agregar el lomo de cerdo, las verduras alrededor. Regar con el vinagre, el vino y el caldo o en su defecto pastilla de caldo de carne diluida en agua , salar.

### Paso 3
introducir en el horno. Regar continuamente con el propio jugo. transcurridos 30 minutos, retirar las verduras y dar la vuelta al lomo, dejar asar otros 30 minutos. Pasado ese tiempo, sacar y servir.