Lomo de Sajonia glaseado

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 filetes de lomo de Sajonia
- 2 cucharadas de azúcar glas
- 3 manzanas
- 2 dl de caldo de ave
- La piel de una naranja
- 1/2 cucharadita de Maizena
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º. Poner al fuego una sartén pincelada con aceite de oliva, dorar ligeramente los filetes de lomo. Disponer los filetes sobre una fuente de horno, espolvorear de azúcar glas y meter al horno

hasta que el azúcar se derrita y se vea brillante. Pelar las manzanas y con descorazonador sacar cilindros. En la misma sartén de hacer los filetes de lomo, saltear las manzanas, salpimentar. Retirar de la sartén y reservar. Desglasar la sartén de la manzana con el caldo de ave, incorporar la piel de la naranja y la Maizena, dejar cocer dos minutos hasta que la salsa espese ligeramente. Servir los filetes con la manzana salteada y la salsa.