

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Diana



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 600 g de lomo de cerdo ibérico
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 dl de vino blanco
- 50 g de mostaza
- 50 ml de aceite de oliva
- Para las manzanas:
- 2 manzanas
- 50 ml de sidra
- Orégano
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Precalentar el horno a 200°. Pelar la cebolla y la zanahoria. Estofar las verduras aceite de oliva, incorporar el vino blanco y salpimentar. Disponer las verduras en el fondo de una fuente de horno. Preparar el lomo, eliminar el exceso de grasa, salpimentar, poner sobre las verduras y napa la parte superior con la mostaza. Introducir al horno y dejar hacer durante 35 minutos. Sacar dejar reposar 10 minutos más tapado. Pelar y descorazonar las manzanas, cortar en gajos, saltear en una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, salpimentar, regar con la sidra y espolvorear con orégano seco. Laminar el lomo y servir con las verduras y la manzana salteada.*