Fiambre de cerdo

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

Creador: Irene Delafú



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 200º. 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 napar 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.