

# LOMO CON MIEL Y VINAGRE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Carlos Santana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede acompañar con champiñones .

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg de cinta de lomo entera
- 8 cucharadas soperas de vinagre (medio vaso)
- 8 cucharadas soperas de vinagre (medio vaso)
- 1 cebolla
- - 2 dientes de ajo
- Una pastilla de caldo de carne
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- un vaso de vino blanco

## Preparación:

### Paso 1

Se sazona el lomo con sal y pimienta y se sofríe con el diente de ajo. Se añade la cebolla picada hasta que dore. Se le echa la miel disuelta en el vinagre y el vino blanco, se deja cocer hasta que se haga ( media hora aproximadamente). Se saca el lomo y se corta en rodajas. La salsa se tritura y se sirve .