LOMO CON MIEL Y VINAGRE

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** chama

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 .