

CABEZADA DE LOMO AL HORNO



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Puri Martinez



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 KL. de CABEZADA DE LOMO
- 3 PATATAS
- 1 ZANAHORIAS
- 1 TOMATES
- MEDIA BERENJENA
- ACEITE, SAL Y PIMI ACEITE SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

Salpimentamos el lomo, lo ponemos en la fuente del horno con el aceite ponemos el horno a 250° y metemos la carne para que se dore, pasados unos 20 mts agregamos la guarnicion cortada en trozos grandes bajamos el fuego a 200° hasta que este totalmente dorado,