

lomo de sajonia a la naranja



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

Creador: karmela **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

pelar y cortar la cebolla muy pequeñita y poner a rehogar cuando este echar el zumo de la naranja y la pulpa .Pasar los filetes por la plancha y añadir la salsa

Ingredientes para 2 personas :

- 4 filetes de sajonia
- 2 naranjas
- , aceite de oliva y sal.
- 1 cebolla

Preparación:

Paso 1

si quieres puedes calentar los filetes en el microondas sin tener que pasarlos por la plancha