

Lomo de cerdo a la naranja

Precio, dificultad y tiempo necesarios para esta receta.

Precio: 20 a 30 €

Dificultad: Fácil

Tiempo: Más de 1 hora

Ingredientes (4 personas)

- 600 g de lomo de cerdo fresco en un trozo.
- 4 naranjas.
- 100 g de cebolla.
- 1 vaso de vino blanco seco o jerez.
- Aceite, mantequilla.
- Sal y pimienta blanca molida.
- 1 ramita de apio.

Cómo se elabora:

Calentamos 2 cucharadas de mantequilla y 3 cucharadas de aceite en una cazuela, rehogamos en ella el lomo ligeramente sazonado con sal y pimienta.

Cuando esté dorado, agregamos la cebolla finamente picada y dejamos que continúe rehogándose. Extraemos el zumo de dos naranjas, vertemos sobre el lomo junto con el vaso de vino o jerez.

Tapamos la cazuela y dejamos cocer a fuego lento durante 1 hora.

Retiramos el lomo del recipiente, lo cortamos en rodajas y lo colocamos en una fuente caliente. Pasamos por el colador chino la salsa del asado.

Cortamos las dos naranjas restantes en ruedas con su piel, calentamos en el jugo y adornamos la fuente con ellas y con hojitas de apio.

Servimos la salsa aparte.

Categorías

Tipo de receta:	carnes y caza
Temporada:	primavera, verano, otoño y invierno
Técnica culinaria:	rehogado y guiso
Con salsa:	sí
Picante:	no
Alimento:	fresco
Condimento:	pimienta
Temperatura de servir:	caliente

Lomo de cerdo relleno de pimiento rojo y setas

Precio, dificultad y tiempo necesarios para esta receta,

Precio: 5 a 10 €

Dificultad: Fácil

Tiempo: 10 a 15 min.

Ingredientes (4 personas)

- 8 lonchas de lomo adobado de cerdo.
- 8 pimientos del piquillo.
- 200 g de setas.
- 2 dientes de ajo.
- 1 huevo.
- Harina.
- Pan rallado.
- Aceite de oliva 0´4º para freír.
- 2 tomates de ensalada.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 diente de ajo.
- Sal

Cómo se elabora:

En una sartén doramos los dientes de ajo cortado en láminas, agregamos las setas limpias y troceadas. Salteamos el conjunto por espacio de 10 minutos a fuego medio, ponemos a punto de sal y reservamos.

Cada loncha de lomo la espalmamos (golpeamos ligeramente apoyada sobre una superficie lisa para que se agrande un poco más el diámetro).

Sobre cada loncha colocamos un pimiento del piquillo abierto sin pepitas y sobre ella las setas escurridas. Y enrollamos e insertamos un palillo.

Empanamos cada rollito pasando primero por harina, luego por huevo batido y a continuación por pan rallado.

Los freímos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados por todos los lados. Sacamos de la sartén a una bandeja con papel de cocina para que escurra del aceite de la fritura.

Servimos acompañados de una ensalada de tomate con ajo, aceite de oliva y sal.

Categorías

Tipo de receta:	carnes y caza
Temporada:	primavera, verano, otoño y invierno
Técnica culinaria:	frito
Con salsa:	no
Picante:	no
Temperatura de servir:	caliente
Textura y consistencia:	semiblanda