

# Filetes de lomo con manzana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 22 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El lomo del cerdo, resulta la parte que contiene menos cantidad de grasas saturadas.

## Modo express

1. Limpie bien el lomo de piel y grasa. Introdúzcalo en la cubeta,
2. Pele la manzana y quítele las pepitas. Pique la cebolla.
3. En un bol, bata la maicena con los líquidos y agréguelos a la cubeta. Incorpore también la manzana, la cebolla y el resto de ingredientes.
4. Cierre la tapa y programe el menú Horno 20 minutos a 180°.