

Lomo a las finas hierbas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 25 '
- 4
-  SIN
-  SIN



Comentario nutricional

Tanto el lomo como el solomillo son dos de las piezas del cerdo con menor contenido en grasa.

Modo express

- 1 Lave y pique las hierbas; pele y machaque los ajos. Mézclelo todo con el brandy.
- 2 Salpimiente la carne y embadúrnela con la mezcla anterior, dejándola macerar 30 minutos.
- 3 Vierta el aceite en la cubeta, introduzca la carne y el líquido de maceración y cierre la tapa. Programe el menú Horno a 162º durante 20 minutos. Pasados 10 minutos abrir y girar el lomo. Cerrar y finalizar el programa. Cuando finalice, deje reposar otros 5 minutos con la tapa cerrada. Retire el lomo de la cubeta y córtelo en rodajas.
- 4 Añada en la cubeta vacía el caldo de carne frío con media cucharada de maicena disuelta. Remueva bien y programe Freír/Sofreír a 180º durante 5 minutos. Cuando la salsa tenga la textura deseada, añada el lomo previamente cortado y deje que tome calor todo junto.