

Lomo de cerdo a la salvia

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 17 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La salvia empleada como condimento aporta un toque picante y amargo al plato.

Modo express

1. Lave la salvia y píquela junto con los ajos. Machaque ambas cosas en un mortero, salpimiento y añada el aceite de oliva.
2. Distribuya el picadillo de forma uniforme sobre la pieza de carne e introdúzcala en la cubeta.
3. En un bol, mezcle la maicena con el agua y el vino. Incorpórelo sobre la carne, cierre la tapa y programe el menú Carnes.
4. Cuando finalice el proceso, retire la carne de la cubeta y córtela en rodajas finas.
5. Dispóngala en una fuente para servir y riéguela con la salsa de la cocción. Sirva muy caliente.