

Será por recetas



Lomo de cerdo dulce

Carnes, Cerdo

 6 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 05/11/2012

Ingredientes

- 1 lomo de cerdo de 1 kg
- Leche
- Azúcar
- Nata montada
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Empezar sazonando el lomo con sal y pimienta, para después ponerlo en una olla y cubrirlo con agua y leche. Dejar que cueza durante unos 45 minutos. Pasado ese tiempo sacarlo y escurrirlo bien. Colocarlo en una fuente plana. Con el lomo ya en la fuente, cubrirlo por completo con una capa de azúcar, calentarlo en el horno y requemar el azúcar con una espátula al rojo vivo. Al quemarlo quedará como una capa de caramelo.

Acabar la receta poniendo alrededor del lomo una capa de nata montada, después de esto servir bien caliente.



Autor receta de Lomo de cerdo dulce

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012