

Libreta: Carnes

Creado: 24/03/2018 22:25

Actualizado: 24/03/2018 23:00

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lomo-marinado-a-la-cerveza.html>

Lomo marinado a la cerveza

INGREDIENTES

- 3/4 kilo de lomo de cerdo para asar
- 1/4 litro de cerveza
- 1 manojito de hierbas aromáticas
- 2 clavos de especia
- 100 gramos de cebollitas francesas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Atar el lomo de cerdo y colocarlo en un recipiente. Añadir el vinagre, el aceite, el manojito de hierbas, los clavos, un poco de sal y de pimienta recién molida.

Se guarda tapado durante 24 horas en la parte baja de la nevera. Hay que moverlo de vez en cuando y regarlo con la marinada para que el lomo quede bien impregnado.

Al día siguiente se calienta el aceite en una cazuela, se saca la carne de la marinada y se dora por todos los lados.

Se añaden las cebollitas peladas y se doran también. Una vez bien dorada la carne, se añade a la cazuela el líquido de la marinada y la cerveza.

Se tapa y se deja hacer a fuego lento durante una hora. Se saca la carne y se reduce un poco la salsa a fuego fuerte.

Servir cortado en lonchas finas y cubierto con la salsa. Se acompaña de puré de patata y un cuenco pequeño de puré o compota de manzana